

Domaine GAUBY, "LES CALCINAIRES" rouge 2018

75cl Rouge Roussillon IGP Côtes Catalanes



La note by Christian Walter 91-93/100

Calcinaires, Vieilles Vignes, Coume Gineste et Muntada, toutes les cuvées sont d'une grande pureté et d'un équilibre parfait. Le style des vins est complexe, du plus en plus riche et profond en fonction des cuvées. Les vins obtiennent de très belles concentrations, les rendements sont bas et se situent entre 15 et 25 hl/ha. Le "Calcinaires" blanc développe arômes complexes et riches, du fruit et du minéral, une densité de matière surprenante. Le "Calcinaires" rouge est un vin pur et concentré à la matière charnue et dense. Pour les "Vieilles Vignes" les élevages sont plus longs, les vins sont plus puissants, plus gourmands, plus structurés. "Coume Gineste" est-ce que tous les Montrachets arrivent à ce niveau ? La Muntada tout simplement exceptionnel, complexe, pur, élégant, riche... Les notes ne sont pas usurpées et méritent 91 à 92 pour les Calcinaires, 93 à 94+ pour les Vieilles Vignes et 95 à 98 pour Coume-Gineste et Muntada !

Le domaine est noté 4*/5 au guide Bettane et 3*/3 à la Revue de Vins de France. Le domaine est en polyculture et certifié bio. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

GAUBY (Côtes Catalanes)

Pour aller chez Gauby, j'ai circulé sur de petites routes montagneuses, traversant à certains endroits un paysage quasi lunaire ! Quand enfin je suis arrivé au domaine, je me suis demandé si j'arrivais chez un agriculteur ou un vigneron ? Il y avait tellement d'engins de toutes sortes rangés devant les bâtiments. Et lors de la visite du chais et des caves, j'ai compris : ici l'on travaille d'abord la terre et les vignes. Chez Gauby la compréhension du terroir est parfaite et se retrouve magistralement dans la bouteille ! Exceptionnel !

Situé au nord-ouest de Perpignan, sur la commune de Calce, que se situe le Domaine le plus légendaire du Roussillon. Gérard Gauby révolutionne la viticulture dans les années 1980. Le domaine Gauby s'étend sur 85 hectares dont 45 hectares de vignes pouvant aller jusqu'à 120 ans, 40 autres hectares de prairies, de forêts de chênes et de garrigues d'une incroyable et unique complexité aromatique.

Les terroirs du domaine (entre 150 et 200 mètres d'altitude), dominant la mer à l'est, à environ une vingtaine de km et profitent ainsi d'une influence marine importante. L'environnement reste très

préservé, sauvage, aride, escarpé et vallonné. (jusqu'à 300 mètres d'altitude). Il offre de magnifiques terroirs dont les strates verticales permettent aux racines de plonger en profondeur. Terroirs composés de calcaires, de marnes et de schistes. Composants qui se retrouvent à certains endroits intimement mêlé.

Le travail consiste à respecter l'environnement, à prendre la nature comme alliée, source d'inspirations en se référant à plusieurs cultures en laissant de côté produits chimiques et de synthèse et en utilisant des préparations "maison" à base de plantes (plus d'une vingtaine) et autres produits naturels comme les huiles essentielles, le compost, etc...

Le vin

Cohérence et fraîcheur du fruit : délicieux ! (RVF, millésime 2018, noté 16,5/20)

Pur, concentré, avec une évidence du fruit confondante. Beaucoup de volume, une matière charnue et dense mais épanouie autour d'un tanin surfin. La longueur achève d'en faire un rapport qualité-prix absolument exceptionnel. (Bettane & Desseauve, millésime 2015, noté 17,5/20)

La presse spécialisée en parle

Gérard Gauby, secondé par son fils Lionel, a hissé sa production au firmament des vins du Roussillon. Sur la commune de Calce, qui possède à notre sens certains des meilleurs terroirs du Roussillon, ils élaborent des vins d'une grande pureté et d'une grande délicatesse. Concentrés, mais sans lourdeur. Ils se sont détournés du carcan des AOC (depuis 2014), complantent des cépages tardifs comme le tourbat (blanc) à plus faible densité, ce qui induit des charges par souche plus importantes. La gestion de l'eau, ou plutôt de son absence, est au cœur de leurs préoccupations. Ils portent une attention particulière à l'évapotranspiration, grâce à des plantations d'arbres ou des haies. Le millésime 2016, qui a subi une violente sécheresse, n'a fait que valider leurs réflexions. Après le millésime 2014 de la Muntada, que Gérard porte particulièrement dans son cœur, vient le 2015 : incontournable ! Certes il faut pouvoir y mettre le prix, mais à défaut, les autres cuvées du domaine se révèlent plus abordables. La cuvée Calcaire a été prélevée sur fût, mais nous n'avons pas d'inquiétude quand à son élevage. (Bettane & Desseauve, domaine de très haute qualité, noté 4*/5)

Depuis ses débuts au milieu des années 1980, Gérard Gauby, vigneron d'une haute exigence, poursuit avec l'aide de son fils, Lionel, et de son épouse, Ghislaine, sa quête permanente du grand vin à l'équilibre parfait. Il a connu plusieurs périodes de remise en question qui, progressivement, l'ont porté vers un style de vins rouges et blancs tendus, sveltes et incroyablement digestes, qui enchantent par leur fraîcheur et lui valent de nombreux admirateurs. Jamais exempte de prise de risques, cette recherche de dépouillement révèle la quintessence du terroir varié de Calce, composé notamment d'étonnantes marnes noires sur lesquelles sont plantées les syrahs qui composent la cuvée Muntada. Par un travail sans relâche des sols et de la vigne, les maturités phénoliques arrivent plus rapidement, permettant des degrés alcooliques souvent très modérés. Ces vins blancs et rouges demandent au moins trois ou quatre ans de bouteille avant de s'ouvrir sagement, mais dix à quinze ans n'effraient pas les grandes cuvées – et tous se présentent au mieux après un long passage en carafe. Nous rendons hommage au parcours exemplaire d'une famille qui a su ouvrir de nouvelles voies et réinventer la viticulture du Sud.

Les vins : après des 2014 bouleversants d'aérienne finesse, 2015 marque un nouveau stade dans l'évolution du style Gauby. Les vins acceptent (enfin ?) la richesse immanente de leur nature méditerranéenne tout en conservant une grâce singulière. Le succès est total, avec des Vieilles Vignes denses et percutantes, réjouissantes au palais ; bien posé sur sa longueur pour le blanc, mis en relief par la vitalité fraîche de la rafle pour le rouge. La Jasse 2016 réitère, et amplifie même, le succès du 2015, premier millésime de ce muscat macéré accessible et rayonnant. Les grandes cuvées rouge, les sublimes La Roque et Muntada, s'expriment déjà avec une séduction considérable, une profondeur aromatique très nuancée, aperçu du potentiel d'un fruit souverain, impressionnant d'énergie et de vigueur tannique.

(RVF, l'excellence du vignoble français, domaine noté 3*/3)

Les vins : sensuel et droit, éclatant, Les Calcinaires est un modèle de goût d'une cohérence parfaite. Nous comprenons la fierté de Lionel Gauby d'en avoir produit 47 000 bouteilles. C'est plus qu'un avant-goût des autres cuvées, encore en lots séparés, qui s'annoncent de haut vol dans ce millésime 2018 pas évident du tout pour les vignobles méditerranéens. Vieilles Vignes rouge 2017 exprime déjà une personnalité généreuse, alliant floralité et pulpe, avec des tanins étirés et encore un peu rétifs. Muntada 2016 impose une compacité riche de promesses ; son austérité évoque celle d'un grand vin transalpin : taurasi ? Protégé par une tannicité serrée, le fruit laisse entrevoir une puissance inhabituelle. Il faut l'attendre ! Vieilles Vignes blanc 2017 séduit par le contact direct avec la pulpe juteuse du raisin que la cuvée propose ; c'est un vin déjà très attirant. Coume Gineste 2016, intense et très long, propose un paradigme plus "bourguignon" dans sa séduisante réduction, que percent les fines évocations terpéniques des grenaches. Rares sont les domaines capables d'individualiser chaque cuvée avec autant de sensibilité. (RVF, l'excellence du vignoble français, domaine noté 3*/3)

Caractéristiques

- **note Bettane & Desseauve** : 17,5/20
- **note RVF** : 16,5/20
- **Cépage** : Syrah, mourvèdre, grenache, carignan
- **Terroir** : Calcaire, argilo-calcaire, schistes, cailloux roulés.
- **Vignoble** : Vignes âgées de 5 à 90 ans, Culture organique-biologique et polyculture, Vendanges manuelles avec tri à la vigne.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Rendements 22hl/ha, vinification traditionnelle en cuve béton, macération en grappes entières jusqu'à 10 jours, levures indigènes, pressurage et extraction adapté au millésime et au terroir.
- **Élevage** : 8 mois d'élevage en foudres anciens, mise en bouteilles par gravité sans collage ni filtration.
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2026
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C
- **Coup de coeur** : Oui