walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

GAUBY, Côtes Catalanes blanc COUME GINESTE 2020

75 cl Blanc Roussillon IGP Côtes Catalanes

La note by Christian Walter

96+/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 "Calcinaire" blanc développe des arômes complexes et riches, du fruit et du minéral, une densité de matière surprenante. Le "Calcinaire" 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 92 à 93 pour les Calcinaires, 93 à 95 pour les Vieilles Vignes, 96 et plus pour Coume-Gineste et Muntada !

Les vins de Lionel Gauby expriment toute la sincérité de leur terroir et de ceux qui les ont construits, à la fois intenses, complexes et élégants, ils démontrent des équilibres rares portés par de vibrantes fraîcheurs. Des vins toujours qui sont toujours digestes, sur un fruit explosif. Après une aération nécessaire, leurs bouquets sont d'une race incroyable. La force de Gauby, c'est avant tout l'émotion et l'expression du terroir.

Le domaine Gauby est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). 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-ouste 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), dominent 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

Marqué par une réduction citronnée, il offre concentration, finesse, grande longueur. (RVF, millésime 2016, noté 95/100)

Captivants arômes de citron vert, de limaille, de grillé et de fleurs de vigne. La structure et l'élevage doivent encore se fondre, mais ce jus de roche à l'état pur est déjà admirable. (Bettane & Desseauve, millésime 2014, noté 98/100)

Assemblage de grenaches blanc et gris, cette cuvée élevée 24 mois en foudre impose sa puissance avec beaucoup d'aisance et une autorité incontestable. L'allonge est impressionnante, la mâche harmonieuse et la réduction initiale s'efface devant la vibration du fruit anisé. (RVF, millésime 2015, noté 96/100)

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 calcinaires a été prélevée sur fût, mais nous n'avons pas d'inquiétude quant à son élevage. (Bettane & Desseauve, domaine de très haute qualité, noté 4*)

Depuis ses débuts au milieu des années 1980, Gérard Gauby est un vigneron inspirant, exigeant et passionné. Ses vignes sont cultivées avec amour et respect pour le végétal et l'écosystème. Il a révélé au monde la complexité et le potentiel du terroir de Calce (calcaires et schistes ferrugineux). Le vigneron a aussi su faire évoluer son style vers des vins moins élevés, plus purs et aériens, sans pour autant se départir de leur matière et d'une expression fine de leur terroir d'origine. Il poursuit cette quête, avec toujours la même passion, et montre l'exemple dans sa gestion du patrimoine viticole, dans un contexte climatique extrême. Les blancs sont d'une grande droiture, d'une superbe longévité, aux élevages

maîtrisés, avec ce grillé fin et ces grandes allonges de bouche. Les rouges sont purs et profonds. Les 2022 et 2023 présentés sont tout bonnement exceptionnels !
Les vins : en blanc, Les Calcinaires introduit avec classe le style du domaine, salivant, sapide, délicatement fumé. Il nous donne le citron confit, le cédrat, la pulpe. On monte encore d'un cran avec Vieilles Vignes 2022, grillé, texturé et d'une grande allonge saline. Coume Gineste se place au sommet, avec une plénitude aromatique, une finesse sans égal, une salivation extrême et une persistance époustouflante. Indéniablement un des plus grands blancs du sud, qui rentrera au panthéon des plus grandes cuvées signées par Gérard Gauby. En rouge, Les Calcinaires est fin, délicat, infusé et juteux, offrant une gourmandise évidente et une grand charme floral. Vieilles Vignes 2022 est plus fumé et épicé, avec une matière pulpeuse et un grain extrêmement fin. Un autre coup de cœur ! (RVF, l'excellence du vignoble Français, domaine noté 3*)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 96/100 note RVF
- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** Grenache gris, grenache blanc
- **Terroir :** Calcaires et schistes
- **Vignoble :** Vignes âgées de 90 ans, Culture organique-biologique et polyculture, Vendanges manuelles avec tri à la vigne et à la cave
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Rendements 15hl/ha, préssurage adapté au millésime et au terroir, léger débourbage, levures indigènes, pressurage et extraction adapté au millésime et au terroir.
- **Elevage :** 20 mois d'élevage en foudres, mise en bouteilles par gravité sans collage ni filtration
- **Millésime :** 2020
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2036
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui