walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

GOURT DE MAUTENS 2019 - Vaucluse blanc

75 cl Blanc Rhône Sud AOC Vaucluse



La note by Christian Walter

95-97/100

Histoire et identité, un vignoble singulier

Fondé en 1996 par Jérôme Bressy, le Domaine Gourt de Mautens est situé à Rasteau, dans le Rhône méridional. Issu d'une famille de vignerons, Jérôme Bressy crée sa propre cave afin de maîtriser l'ensemble de l'élaboration de ses vins. Le domaine couvre environ 13 hectares, répartis sur différents coteaux, terrasses et bas de pentes. Les sols argilo-calcaires et marneux, associés à de vieilles vignes et à des rendements volontairement limités, participent à la concentration des raisins. La viticulture est conduite en agriculture biologique depuis 1989 et en biodynamie depuis 2008.

Des cépages traditionnels et anciens

Les assemblages rouges s'appuient notamment sur le Grenache, le Carignan, le Mourvèdre et la Syrah, auxquels s'ajoutent des cépages anciens du Rhône comme la Counoise, le Vaccarèse et le Terret noir. Gourt de Mautens Rouge : une cuvée de caractère, construite autour du Grenache et complétée par différents cépages du Rhône. Elle privilégie la profondeur du fruit, la structure et la complexité. Les blancs font appel à plusieurs variétés, parmi lesquelles le Grenache blanc, la Clairette, le Bourboulenc, la Roussanne et le Picpoul. Gourt de Mautens Blanc : un assemblage de cépages blancs méridionaux, recherchant ampleur, complexité aromatique et équilibre. Les cuvées sont aujourd'hui notamment commercialisées en IGP Vaucluse, choix lié à la volonté du domaine de conserver une liberté dans ses assemblages et l'utilisation de cépages anciens.

L'intérêt pour nos amateurs de vins

Le Domaine Gourt de Mautens offre une approche singulière des vins du Rhône : viticulture biologique et biodynamique, vieilles vignes, diversité des cépages et élevages prolongés. Il constitue une sélection pertinente pour les amateurs de vins de caractère qui recherchent des expressions originales du Rhône méridional. Gourt de Mautens est noté 4* au guide Bettane et Desseauve, producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français. La viticulture est conduite en agriculture biologique depuis 1989 et en biodynamie depuis 2008. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Gourt de Mautens (Rasteau)

Le vin

The best white I've tasted from this estate, the 2017 Vaucluse Blanc checks in as a kitchen sink mix of 20% Grenache Blanc and Grenache Gris, 20% Marsanne, 15% each of Clairette and Picardan, and the rest Bourboulenc, Roussanne, Viognier, Picpoul Gris, and Picpoul Blanc. Ripe pineapple, orange blossom, candle wax, buttered almonds, and acacia flower notes give way to a rich, full-bodied white with beautiful concentration, nicely integrated acidity, and a monster of a finish. Reminding me of a great white from Manfred Krankl, it's going to going to evolve for 4-6 years, if not longer. (Jeb Dunnuck, millésime 2017, noté 96/100)

Le meilleur blanc que j'ai goûté de ce domaine, le Vaucluse Blanc 2017 est un mélange de 20% de grenache blanc et de grenache gris, 20% de marsanne, 15% de clairette et de picardan, et le reste de bourboulenc, de roussanne, de viognier, de picpoul gris et de picpoul blanc. Des notes d'ananas mûr, de fleur d'oranger, de cire de bougie, d'amande beurrée et de fleur d'acacia font place à un blanc riche et corsé, doté d'une belle concentration, d'une acidité bien intégrée et d'une finale monstre. Me rappelant un grand blanc de Manfred Krankl, il va évoluer pendant 4-6 ans, voire plus. (Jeb Dunnuck, millésime 2017, noté 96/100)

La presse spécialisée en parle

Jérôme Bressy, vigneron talentueux, a bouleversé la lecture de l'appellation Rasteau en produisant des vins riches, parfois « bodybuildés », servant de modèles au sein de leur appellation, pour les faire sortir de l'ombre. Ces matières mûres, concentrées ont très vite séduit le plus grand nombre, mais ont parfois produit des vins au profil plus massif que distingué. Il ne leur manque qu'un peu plus d'élégance pour atteindre le niveau des meilleurs.

Les vins : le 2010 rouge offre un fruit très pur et une chair douce enrobant totalement ses tanins sans la moindre aspérité. Un vin soyeux et ample avec un grain très fin. Très beau velouté de texture mais, attention, l'ensemble s'avère très riche. Le blanc 2011 garde cet esprit de maturité avec une belle dynamique ; parfumé et salin, il se montre très tonique malgré la richesse et l'ampleur de son fruit. Un vin qui s'affinera et se révèlera sur le long terme. Également un très agréable rosé de gastronomie, charnu, s'exprimant davantage sur une note de fenouil que de fruité. Il est construit comme un blanc sec par sa vivacité, et comme un rouge par l'épaisseur de son fruit. (RVF)

En échangeant avec Jérôme Bressy, érudit et passionnant, on se plait à écouter son savoir riche des tours de main d'antan, de ces pratiques ancestrales qui on fait naître les grands vins du Vaucluse. A l'écoute de son terroir et de la diversité ampélographique de sa vigne, il est un artisan rare dans le paysage viticole. Notre homme fait figue d'exception au travers de ses exception au travers de ses igp vaucluse, véritables buvards du terroir de Rasteau, quelques unes des vieilles variétés traitées avec respect et attention. En cave, patience et expérience accompagnent le temps pour élaborer quelques-unes des sèves des plus abouties de la vallées du Rhône Sud. A chaque millésime, il élève son niveau d'exigence pour atteindre une perfection tangible. Une fois de plus, il l'a démontré cette année. (Bettane & Desseauve, millésime 2013 & 2014, noté 18/20, domaine noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note Jeb Dunnuck :** 96/100
- **Cépage :** 20% grenache blanc et gris, 20% marsanne, 15% clairette et picardin et le reste bourboulenc, roussanne, viognier, picpoul gris et blanc
- **Viticulture :** biodynamie certifié depuis 1996

- **Vinification :** Mais de façon générale, je n'ajoute pas d'intrant, ni de levures. Je n'enzyme pas. J'ajoute du soufre après la malo, mais en très petites doses afin de stabiliser le vin.
- **Elevage :** Les élevages sont longs : deux ans pour les blancs et trois pour les rouges. Je les garde quelques temps en bouteille avant de les vendre afin qu'ils soient déjà plaisants.
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2039, les vins sont taillés pour la grande garde (20 ans), et dévoilent leur large palette aromatique après 7 ans. Je conseille de carafer les jeunes, les autres nécessitent seulement d'être ouvert une heure avant.
- **Alcool :** 16,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse