

GOURT DE MAUTENS, rouge 2014

75 cl Rouge Rhône Sud IGP Vacluse



La note by Christian Walter

96-97/100

Le Vacluse rouge 2016 m'a rappelé le 2007 avec son incroyable opulence, sa douceur de fruit et son style flamboyant. Les caractéristiques de la framboise noire et de la fraise se mêlent à des notes d'encens, de poivre blanc et noir, de gâteau aux fruits, de prune, de garrigue et d'épices asiatiques au nez. Corsé, profond et concentré en bouche, il a une belle pureté, pas de bords durs, et une fabuleuse finale propre et sèche. Il a fallu beaucoup d'air pour qu'il se montre sous son meilleur jour et il bénéficiera d'une mise en cave de courte durée. C'est l'un des vins les plus sexy du millésime et il se conservera pendant une décennie. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 97/100)

Gourt de Mautens est noté 4*/5 au guide Bettane et Desseauve, producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français. Le domaine est certifié agriculture biologique. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Gourt de Mautens (Rasteau)

Le vin

Sporting a deep purple hue, the 2017 Vacluse is based on 50% Grenache, 15% Mourvèdre, and the rest Cunois, Carignan, and other southern Rhône varieties. Incredible notes of plums, blueberries, jammy blackberries, lavender, and ground herbs emerge from this full-bodied, massive wine that stays light on its feet and graceful. I've no doubt the alcohol is north of 16%, and I suspect there's 3-5 grams of residual, which puts this in the same realm as the iconic Cuvée Spéciale from the late Henri Bonneau. Exotic, port-like, and super-intense, it nevertheless has remarkable purity, ripe tannins, and a thrilling finish. This will be a controversial wine in some circles, as it doesn't conform to any type of typicity, but it's no less great. It should have 20 years of prime drinking. (Jeb Dunnuck, millésime 2017, noté 96/100)

Affichant une teinte pourpre profonde, le Vacluse 2017 est basé sur 50 % de grenache, 15 % de mourvèdre, et le reste de counoise, de carignan et d'autres cépages du sud du Rhône. Des notes incroyables de prunes, de myrtilles, de mûres confiturées, de lavande et d'herbes mouluées émergent de

ce vin corsé et massif qui reste léger sur ses pieds et gracieux. Je ne doute pas que le taux d'alcool soit supérieur à 16 % et je pense qu'il y a 3 à 5 grammes de résidu, ce qui le place dans la même catégorie que l'emblématique Cuvée Spéciale du regretté Henri Bonneau. Exotique, semblable à un porto et très intense, il possède néanmoins une pureté remarquable, des tanins mûrs et une finale palpitante. Ce vin sera controversé dans certains milieux, car il ne correspond à aucune typicité, mais il n'en est pas moins grand. Il devrait pouvoir être bu pendant 20 ans. (Jeb Dunnuck, traduit de l'anglais, millésime 2017, noté 96/100)

Quant au rouge, le Vaucluse 2016 m'a rappelé le 2007 avec son incroyable opulence, sa douceur de fruit et son style flamboyant. Les caractéristiques de la framboise noire et de la fraise se mêlent à des notes d'encens, de poivre blanc et noir, de gâteau aux fruits, de prune, de garrigue et d'épices asiatiques au nez. Corsé, profond et concentré en bouche, il n'a pas de punch et la balance de fruits sucrés (je ne serais pas surpris qu'il y ait un baiser de sucre résiduel ici), mais il a une belle pureté, pas de bords durs, et une fabuleuse finale propre et sèche. Il a fallu beaucoup d'air pour qu'il se montre sous son meilleur jour et il bénéficiera d'une mise en cave de courte durée. C'est l'un des vins les plus sexy du millésime et il se conservera pendant une décennie. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, note 97/100)

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 révélera 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 ont fait naître les grands vins du Vaucluse. À 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 figure d'exception au travers de ses exceptions 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 vallée du Rhône Sud. À 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** : 50% grenache, 15% mourvèdre, et le reste counoise et carignan
- **Viticulture** : biodynamie certifiée 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.
- **Élevage** : 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** : 2014
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2032, les vins sont taillés pour la grande garde (20 ans), et dévoilent leur large palette aromatique après 7 ans. Je conseille de carafe les jeunes, les autres nécessitent seulement d'être ouvert une heure avant.
- **Alcool** : 15,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé