walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

GOURT DE MAUTENS 2014 - Vaucluse rouge

75 cl Rouge Rhône Sud IGP Vaucluse



La note by Christian Walter

96-97/100

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

Sporting a deep purple hue, the 2017 Vaucluse is based on 50% Grenache, 15% Mourvèdre, and the rest Counois, 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 Vaucluse 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 moulues 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 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 :** 50% grenache, 15% mourvèdre, et le reste counoise et carignan
- **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 :** 2014
- **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 carafer 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