

Domaine GAUBY, Côtes Catalanes "MUNTADA" 2016

75cl Rouge Roussillon IGP Côtes Catalanes



La note by Christian Walter

95-96/100

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 "Calcinaires" blanc développe des 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 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-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 mêlés.

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

On termine avec La Muntada, cette sélection parcellaire des plus beaux terroirs du domaine, qui exprime justement la profondeur des marnes schisteuses et calcaires. Un nez subtil de ciste et de mûre avec une buche pulpeuse et profonde, des tanins qui soulignent le vin et le feront tenir dans le temps. (RVF, millésime 2019, noté 96/100)

Quel vin ! Il parade dans le verre avec une grâce féline, rutilant et beau, charmeur et rempli de force, prêt à bondir et pourtant posé. Étonnant. (Bettane & Desseauve, millésime 2016, noté 96/100)

Sa compacité est riche de promesse, comme l'est sa profondeur de goût. (RVF, millésime 2016, noté 95/100)

Scheduled to be bottled in April of this year, the 2013 Cotes du Roussillon la Muntada sports an inky purple color to go with full-bodied, ripe and concentrated notes of liquid blackberries, rose petal, crushed pepper and the wild herbs/scrub brush that's so common in the region (juniper, rosemary, pine, etc.). As with the Vieilles Vignes, this has beautiful concentration and a taut, energetic texture that carries vibrant acidity and polished tannin. While I'm not convinced this will hit the levels of the 2007 or 2008 (it's closer in style to the 2008), it's a brilliant wine from Gauby that will have two decades of longevity. (Guide Parker avril 2015, millésime 2013, noté 94-97/100)

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 calcaires 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*/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 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 et digestes, lesquels lui ont valu de nombreux admirateurs. Jamais exempte de prise de risques, cette recherche permanente, qui dans les derniers millésimes, sous l'impulsion de Lionel, redonne la primauté à l'expressivité et à la générosité du fruit, révèle la complexité du terroir, si varié géologiquement, de Calce. Par un travail sans relâche des sols et de la vigne, mais aussi par la replantation de nombreuses essences arborées en bordure des parcelles, les maturités phénoliques arrivent plus rapidement, permettant de modérer les degrés alcooliques. Nous rendons hommage au parcours exemplaire d'une famille qui a su ouvrir de nouvelles voies et continue de réinventer la viticulture du Sud.

Les vins : en blanc, le bal commence avec Les Calcinaires, aérien, cristallin et pur. De fines notes d'agrumes, de sureau et une fine acidité l'accompagnent. Vieilles Vignes est profond et complexe, aux notes de mandarine et de fleurs de printemps. La bouche au relief bien dessiné, avec de la consistance, affiche un léger côté pierreux dans un équilibre très réussi ! La Jasse est un muscat de macération qui arbore une belle couleur vieil or, un nez pommadé avec des notes de fruit de la passion et de camomille, complexe, et une bouche étonnamment fraîche et fluide, sans appui tannique et avec peu d'alcool. En rouge, Les Calcinaires est une expression pure et pimpante de rose, de framboise sauvage : un vin immédiat qui remportera tous les suffrages. Vieilles Vignes est plus dense mais ne manque pas de raffinement. La syrah, alliée au grenache, dialogue avec des fruits et des épices, les tanins sont polis. Ce vin est doté d'une belle tenue en bouche. On termine avec Muntada, une sélection parcellaire des plus beaux terroirs du domaine, qui exprime justement la profondeur des marnes schisteuses et calcaires. Un nez subtil de ciste et de mûre avec une bouche pulpeuse et profonde, des tanins qui soulignent le vin et le feront tenir dans le temps. (RVF, l'excellence du vignoble français, domaine noté 3*/3)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 96/100 Bettane & Desseauve)
- **note guide Parker** : 94-97/100
- **note Bettane & Desseauve** : 96/100
- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : Grenache, Carignan, Syrah
- **Terroir** : Marnes calcaires
- **Vignoble** : Vignes âgées de 30 à 95 ans, Culture organique-biologique et polyculture, Vendanges manuelles avec tri à la vigne et à la cave
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Rendements 18hl/ha, vinification traditionnelle en cuve béton, macération en grappes entières jusqu'à 15 jours, levures indigènes, pressurage et extraction adapté au millésime et au terroir.
- **Élevage** : 18 mois d'élevage en foudres et cuves béton, mise en bouteilles par gravité sans collage ni filtration
- **Millésime** : 2015
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2031
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Oui