



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

GOURT DE MAUTENS, IGP Vacluse blanc 2016

75 cl Blanc Rhône Sud AOC Vacluse



La note Le Meilleur Du Vin

94+/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. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Gourt de Mautens (Rasteau)

Le vin

The finest white I've tasted from this estate, the 2016 Vacluse Blanc is a complex blend that includes just about every permitted variety, yet is mostly Grenache Blanc, Grenache Gris, Clairette, Bourboulenc, and Picardan. White flowers, crushed rocks, liquid minerality, white currants, and white peach notes all flow to a powerful, full-bodied white that has fabulous concentration and depth, yet stays pure, focused, and perfectly balanced. It's beautiful today, but my instincts say it's going to evolve gracefully for at least a decade. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 93/100)

Le Vacluse Blanc 2016, le meilleur blanc que j'ai goûté dans ce domaine, est un assemblage complexe qui comprend à peu près tous les cépages autorisés, mais surtout du Grenache Blanc, du Grenache Gris, de la Clairette, du Bourboulenc et du Picardan. Les fleurs blanches, les roches concassées, la minéralité liquide, les groseilles blanches et les notes de pêche blanche se fondent dans un vin blanc puissant et corsé qui possède une concentration et une profondeur fabuleuses, tout en restant pur, concentré et

parfaitement équilibré. Il est beau aujourd'hui, mais mon instinct me dit qu'il va évoluer gracieusement pendant au moins une décennie. (Jeb Dunnuck, traduit de l'anglais, millésime 2016, note 93/100)

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 plaît 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** : 93/100
- **Cépage** : 20% grenache blanc et gris, 20% marsanne, 15% clairette et picardin et le reste bourboulenc, roussanne, viognier, picpoul gris et blanc
- **Appellation principale** : IGP Vaucluse
- **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** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2036, les vins sont taillés pour la grande garde (20 ans), et dévoilent leur large palette aromatique après 7 ans. Je conseille de carafes les jeunes, les autres nécessitent seulement d'être ouverts une heure avant.
- **Alcool** : 16,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse