



LE MEILLEUR DU VIN

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

Domaine GAUBY, Côtes Catalanes "VIEILLES VIGNES" rouge 2014

75 cl Rouge Roussillon IGP Côtes Catalanes



La note Le Meilleur Du Vin 93-94/100

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 "Calcaire" blanc développe des arômes complexes et riches, du fruit et du minéral, une densité de matière surprenante. Le "Calcaire" 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 vigneron). Le domaine est en polyculture et certifié bio. Le-meilleur-du-vin.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

Plus dense mais ne manque pas de raffinement, la syrah alliée au grenache dialoguent avec des fruits et des épices. Les tanins sont polis et il est doté d'une belle tenue en bouche. (RVF, millésime 2019, noté 94/100)

Tendre, parfumé, subtil. Coulant et savoureux, avec suffisamment de grain et un éclat naturel du fruit admirablement retranscrit. (RVF, millésime 2014, noté 93/100)

Très pointu dès le nez, avec une expression du poivre vert quasi ligérienne. La sensation de thé vert en bouche est délicate, c'est septentrional mais déjà ouvert, avec une jolie pointe de garrigue en finale. (Bettane & Desseauve, millésime 2014, noté 94/100)

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)

Gérard Gauby fait figure, depuis ses débuts, au milieu des années 1980, de vigneron inspirant, exigeant et passionné. Ses vignes sont des jardins, cultivées avec amour et respect pour le végétal et l'écosystème dans lequel il évolue. Il est celui qui a révélé au monde la complexité et le potentiel du terroir de Calce et

de ses calcaires et schistes ferrugineux. Le vigneron a su aussi faire évoluer son style tout d'abord vers des vins plus purs, plus aériens, moins élevés. Une quête qu'il poursuit aujourd'hui avec son fils pour des vins qui ont aussi gagné en expression, en gourmandise sans perdre en tension. Les blancs sont d'une grande droiture et d'une superbe longévité avec des élevages parfaitement maîtrisés. Les rouges ne sont pas en reste, avec des expressions très pures et profondes.

Les vins : en blanc, Vieilles Vignes est pur, tranchant sur les agrumes et la nectarine. Un vin étiré, avec un fumé subtil, une grande assise acide, sans austérité. Comme Gineste est encore plus vertical, c'est un vin salivant, ciselé, précis, sur le cédrat, la pierre à fusil, d'une grande persistance : une très grande bouteille ! En rouge, Vieilles Vignes est un véritable panier de fruits et de fleurs ; un vin d'une grande pureté aromatique, très engageant. La bouche est à l'unisson, onctueuse, pulpeuse, avec du relief et de l'étoffe. Muntada semble, cette année, un peu plus solaire même si l'élégance du grain ne fait pas de doute. Un vin à revoir dans le futur. L'ensemble de la gamme présentée impressionne tant par la justesse et le charme que par la persistance aromatique. Grand, à nouveau ! (RVF, l'excellence du vignoble français, domaine noté 3*/3)

Caractéristiques

- **note Bettane** : 94/100
- **note RVF** : 93/100
- **Cépage** : Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre
- **Appellation principale** : IGP Côtes Catalanes
- **Terroir** : Calcaires et schistes
- **Vignoble** : Vignes âgées de 30 à 120 ans, Culture organique-biologique et polyculture, Vendanges manuelles avec tri à la vigne et à la cave.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Rendements 20hl/ha, vinification traditionnelle en cuve béton, macération en grappes entières jusqu'à 10 jours, levures indigènes, pressurage et extraction adapté au millésime et au terroir.
- **Élevage** : 16 mois d'élevage en barriques de 500 l, foudres et cuves béton, mise en bouteilles par gravité sans collage ni filtration.
- **Millésime** : 2014
- **Période de consommation** : à boire entre 2018 et 2025
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse