

■ **Domaine Gauby**

Côtes du Roussillon Villages



Depuis ses débuts au milieu des années 1980, Gérard Gauby, vigneron d'une haute exigence poursuit, aidé de son fils Lionel et de son épouse Ghislaine, sa quête permanente 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, sveltes et incroyablement digestes, qui enchantent par leur fraîcheur et lui valent de nombreux admirateurs. Jamais exempte de prise de risques, cette recherche de dépouillement révèle la quintessence du terroir varié de Calce, composé notamment d'étonnantes marnes noires sur lesquelles sont plantées les syrahs de La Muntada. Par un travail sans relâche des sols et de la vigne, les maturités phénoliques arrivent plus rapidement, permettant des degrés alcooliques souvent très modérés. Ces vins blancs et rouges demandent au moins trois ou quatre ans de bouteille avant de s'ouvrir sagement, mais 10 à 15 ans n'effraient pas les grandes cuvées et tous se présentent au mieux après un long passage en carafe. La troisième étoile décernée cette année récompense le parcours exemplaire d'un homme qui a su ouvrir de nouvelles voies et réinventer la viticulture du Sud.

Les vins : sur le modèle bourguignon, les vins comportent trois niveaux. D'abord, l'équivalent d'une appellation Villages, avec la cuvée Les Calcinaires déclinée, en 2008, en un blanc joyeux, précis et aromatique, d'un grand naturel d'expression. Juteuse, débordante de fruits frais, la version rouge charme par sa finesse acidulée et sa fraîcheur digeste. Si l'on peut définir ensuite un Premier cru, c'est le Vieilles Vignes qui s'exprime dans un blanc 2007 empreint de tension saline, de subtilité de saveurs, dont la noble austérité de jeunesse évoluera en une définition de pureté de fruit. Racé et persistant, le rouge du même millésime joue dans le registre d'un grand pinot noir, avec son émouvante transparence de saveurs et sa fine amertume désaltérante. Le niveau «Grands crus», enfin, avec Coume Gineste, en blanc: un vin limpide et épuré, dont la perfection formelle se met au service d'une profondeur et d'une densité de matière hors du commun. Il sera sublime dans 10 ans. En rouge, la Muntada atteint en 2007 des sommets inégalés, avec un vin d'une grande délicatesse tactile, inouï de fraîcheur, dans lequel résonne la fusion du corps et des arômes, jusque dans un final épicié et aérien.

Importé en Suisse par :

Le Millésime

Siegenthaler Frères SA

Rue du Nord 4 - 1800 Vevey - www.lemillesime.ch

	VDP Côtes Catalanes Coume Gineste 2007	19
	VDP Côtes Catalanes Vieilles Vignes 2007	18
	VDP Côtes Catalanes Les Calcinaires 2008	15.5
	Côtes du Roussillon-Villages Muntada 2007	19.5
	Côtes du Roussillon-Villages Muntada 2006	19
	Côtes du Roussillon-Villages Vieilles Vignes 2007	17.5
	Côtes du Roussillon-Villages Vieilles Vignes 2006	17
	Rivesaltes Caricia 2006	16.5
	VDP Côtes Catalanes Les Calcinaires 2008	16.5

