

Domaine Gauby (Roussillon)

Domaine Gauby

Roussillon

présenté par Lionel Gauby

en présence de Bernard Burtschy

Grains Nobles le 28 janvier 2008

Présentation du domaine :

La surface totale du domaine Gauby est de 45 hectares, mais tout n'est pas planté de vignes. La polyculture est utilisée, une partie des terres étant agricoles. Aucun produit chimique n'est utilisé et les doses de soufre sont limitées au minimum.

La région est caractérisée par des pluies très faibles, voire absentes pendant plusieurs semaines, et des vents forts (présence de la Tramontane, vent très sec).

L'arrière grand père de Lionel Gauby possédait 3 hectares sur la commune de Calce. Le grand père était plus intéressé par le sport, et il a notamment été champion de France de rugby avec Perpignan et joueur international. Gérard Gauby donnera la vraie impulsion au domaine, puisqu'il achète des vignes entre les années 1983 et 1985, principalement des muscats en plaine et quelques pieds sur Calce. Il n'avait toutefois pas une très grande passion pour le vin au départ. Celle-ci est venue au fil des millésimes. Le vrai déclic se situe en 1988-1989. Dès 1990 il s'engage dans la culture biologique. Les produits chimiques sont abandonnés en 1996, et les dernières ventes à la cave coopérative se font en 1997. Le muscat, qui pouvait être un point négatif, a en fait permis d'échanger plusieurs vignes pour obtenir de belles parcelles sur Calce. 65% des vins sont rouges. Les plus vieilles vignes sont des carignan et grenache noir. Les deux autres cépages utilisés sont le mourvèdre et la syrah, d'une moyenne de 20 à 25 ans. Le domaine possède sa propre pépinière.

Lionel Gauby a rejoint son père en 2000 après un court stage chez Olivier Jullien (domaine du Mas Jullien). Il n'est aujourd'hui âgé que de 24 ans, mais à une idée claire et précise du vin. De nombreux vins du Sud de la France sont concentrés, avec des degrés élevés d'alcool. Les extractions sont souvent importantes et le bois neuf trop présent. Le terroir est plutôt absent. Il avoue pourtant que ce type de vins a fait connaître le domaine Gauby à la fin des années 1990. Avec son père, ils ont voulu travailler et aller chercher la finesse et l'élégance. Les références de Lionel Gauby sont Jean-Michel Deiss pour les blancs, Clos Rougeard et Rayas pour les rouges.

Des écrits du début du 20ème siècle trouvés dans des brocantes ont montré que le carignan atteignait rarement plus de 11° dans la région. Les cépages locaux sont particulièrement bien adaptés, et sont mûrs début septembre. La taille en gobelet est idéale, et le millésime 2003 l'a prouvé.

La région de Calce, mais plus généralement le Roussillon, est d'une grande complexité géologique. Les failles verticales sont multiples et profondes. Les schistes sont issus des Pyrénées et le calcaire domine le Minervois. Entre ces deux régions de nombreux sols sont identifiables.

La dégustation :

Les Calcinaires blanc 2006

Calcinaires signifie ‘terres calcaires’ en catalan. Les trois cépages utilisés sont le maccabeu, le muscat et le chardonnay. Les élevages se font uniquement en cuve béton.

La robe est or fin, très limpide et claire. Le premier nez est très aromatique, pur. Le floral domine, puis viennent des notes de poire, menthe fraîche et framboise. Le vin dispose d’un équilibre idéal, fin et léger. La longueur est intéressante et maintenue grâce à une belle acidité. Elle finit sur une note anisée.

Vieilles Vignes blanc 2006

Le domaine utilise encore quelques vieilles barriques pour l’élevage de ce vin, mais introduit des foudres, le but étant d’utiliser uniquement ce contenant dans le futur. Les vignes de grenache blanc et gris ont un minimum de 50 ans.

La robe est à peine plus prononcée que le précédent vin. Le nez exprime le tabac blond, le foin, avec des notes anisées et fumées. Le gras en bouche est notable, la finale fait légèrement ressortir la puissance et l’alcool.

Domaine de Soula blanc 2006

L’aventure du Soula, l’autre domaine géré par les Gauby, a démarré avec le millésime 2001 à Saint Martin de Fenouillet. Les vignes sont plantées à 500 mètres d’altitude et le sol est granitique. Les jours sont plus chauds, mais les nuits sont fraîches. Les deux principaux cépages sont le sauvignon blanc et le grenache, complétés par un peu de roussanne, marsanne et chenin. La production est mise en appellation Vins de Pays des Côtes Catalane. Les élevages se font en vieux bois désormais rejoints par une part de bois neuf.

La robe est très légèrement trouble. L’aromatique va de la poire épicée à la pomme verte, avec un accent fumé et poivre blanc. Il y a une fine réduction grillée. L’entrée en bouche est ample, généreuse mais l’acidité donne une bonne tonicité. La finale est plus serrée, dense et presque tannique.

Domaine de Soula rouge 2006

Ce n’est pas l’ordre logique pour commencer la dégustation des vins rouges, mais comme nous venons de servir le domaine de Soula, Lionel Gauby souhaitait poursuivre sur cette production. Il est également classé en VdP des Côtes Catalanes, avec du grenache noir, cabernet sauvignon, carignan et syrah.

D’une robe rouge claire et limpide, ce vin a des notes de fruits rouges et cerise burlat, avec une pointe végétale noble. La bouche est plutôt puissante, avec une masse tannique importante et une finale fumée.

Calcinaires rouge 2006

Ce vin est produit grâce aux jeunes vignes. Les élevages se font principalement en cuve béton.

La robe est grenache. Le nez est dominé par la fraîcheur des fruits rouges, notamment la fraise. Le vin semble légèrement plus extrait, assez riche en bouche, mais la finale manque un peu de longueur. Il est très gourmand et est appréciable dès maintenant.

Vieilles Vignes rouge 2005

Ces vieilles vignes sont principalement du grenache et de la syrah. L'élevage a duré 27 mois.

De couleur grenat, ce 2005 a une note boisée assez marquée au premier nez. Après aération, il libère des notes de mûre et cerise. La bouche est d'une grande finesse avec un équilibre de grande classe. Les tannins sont bien mûrs. La finale fait ressortir le côté légèrement torréfié.

La Muntada 2003

La Muntada 2003 est exceptionnelle à plusieurs points, et a su dominer le millésime. Sa couleur est grenat, limpide avec une légère évolution vers le rouge en bordure. Le nez est splendide : légèrement grillé initialement, il libère d'intenses notes florales, de cerise concentrée et de prune. La pureté du vin est remarquable. L'équilibre final et la longueur sont impressionnants. Le vin ne transmet à aucun moment la chaleur du millésime.

Coume Gineste 2000

Cette cuvée est issue de deux vieilles vignes de grenache blanc. La première est sur sol argilo-calcaire très ferrique, exposée Sud-Est, à 260 mètres d'altitude et âgée de 90 ans. L'autre vigne, centenaire, est installée sur des schistes exposés Nord.

L'année 2000 a été marquée par une prise de conscience de la qualité des raisins entrant au domaine.

La Coume Gineste 2000, d'une robe or brillant, a un nez bien développé de grillé, citron, chèvre-feuille et beurre noisette. La maturité s'exprime sur des notes miellées. Le vin est assez puissant. La finale présente une légère amertume donnant de la fraîcheur.

Coume Gineste 2002

Ce millésime est en contraste avec le vin précédent. La robe est très claire, le vin est réduit initialement, puis se présente avec beaucoup de tension, une minéralité affirmée, des notes de zeste d'agrumes. La finale fait ressortir des notes iodées, voire d'hydrocarbure.

Coume Gineste 2003

Le nez de ce 2003 est ouvert, tout d'abord avec de belles notes florales et de pomelos. Avec l'aération, il développe un côté exotique, de mandarine et de pâte d'amande. La bouche est mûre, enrobée et grasse. La puissance est importante, mais ne déséquilibre pas la finale.

Coume Gineste 2005

2005 est le dernier millésime disponible pour la cuvée de la Coume Gineste. L'année a été très chaude et sèche. Les vents ont soufflé jusqu'à 100 km/h en juillet. Le vin a séjourné un an en foudre.

La robe est encore très jeune, avec des reflets argentés. Le vin est retenu et ne dévoile que des notes d'agrumes. La maturité se ressent en bouche, avec un milieu gras et beurré.

Coume Gineste 2006

Le 2006 est un échantillon. Il faudra bien sûr attendre la mise définitive, mais le vin présente déjà des qualités très intéressantes, une aromatique complexe et une très belle fraîcheur.

C.R. : David Rayer.

