

Domaine Gauby "Muntada" rouge 2014



Prix du produit :

474,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2014

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Muntada

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 19/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE GAUBY
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Gauby "Muntada" rouge 2014 :

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 19/20. *On ne peut s'empêcher de le comparer à de grands bourgognes ou au fameux Rayas 2002, mais son caractère n'appartient qu'à lui. Frais et floral bien sûr, d'une élégance absolue avec des saveurs d'algues séchées, il est traçant et salivant, d'une longueur phénoménale.* Fourchette d'apogée : 2019 -2035.

Accords mets et vins : côte de boeuf, magret et canard rôti, grillades, steak tartare, daube et sauté d'agneau, pintade, cuisine espagnole, quiches, tartes et tourtes aux lardons, andouillette et saucisse.

La Revue du Vin de France (P. Citerne, oct. 2016) : 18,5/20, meilleure note des 74 vins de l'article intitulé "une nouvelle hiérarchie de vins pour redécouvrir le Roussillon" : 2014, millésime "problématique", a engendré la version la plus raffinée de cette légendaire cuvée. On ne peut

être que frappé par l'insigne douceur de la texture, l'éclat de la saveur, qui laisse un sillage très personnel de rose passée et de feuille de figuier.

Revue du Vin de France - Spécial millésime 2014 (juin 2015) : 18-19,5/20. *Avant assemblage, ce rouge est issu de grenaches et syrah au profil carré et juteux, tout en persistance et profondeur, qui préservent la pulpe du raisin et expriment un végétal noble. Non dégusté à l'aveugle.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 18,5/20. Coup de Coeur. *Le parfum est envoûtant : large spectre de rose passée, avec encore cette touche de feuille de figuier. La matière diaphane, fine, s'offre déjà très expressive, le grain semble parfait, l'équilibre quasiment idéal. Les rouges 2014, peu colorés et peu chargés, atteignent des sommets de finesse et d'équilibre ; sans verdeur ni trace de sous-maturité, ils expriment une élégance inédite en Roussillon. Les leçons de ce millésime atypique, magistralement interprété par la famille Gauby, nourriront sans nul doute les recherches à venir.*

Revue du Vin de France - Les 1500 meilleurs vins de l'année (juin 2015) : *Avant assemblage, ce rouge est issu de grenaches et syrah au profil carré et juteux, tout en persistance en profondeur, qui préservent la pulpe du raisin et expriment un végétal noble.* 18-19,5/20.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, septembre 2018) :93/100. *Lovely floral and garrigue notes emerge on the nose of Gauby's 2014 Cotes du Roussillon la Muntada, a blend of 70% Grenache and 30% Syrah. It's a delicate, red-fruited wine, with raspberries and cherries mingling with wild herbs and subtle hints of savory spice. It's medium-bodied and silky, already approachable yet capable of drinking well through at least 2022. Drink 2018-2022.*

Fiche technique rédigée par le domaine Gauby :

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Terroir : marnes calcaires.

Cépages : Grenache 70% et Carignan 30%.

Vendanges : manuelles avec tri à la vigne et à la cave.

Vinification : vinification traditionnelle en cuve béton. Macération en grappes entières jusqu'à 15 jours. Levures indigènes. Pressurage délicat adapté au millésime et au terroir. Extraction adaptée au millésime et au terroir.

Elevage : 14 mois d'élevage en foudre et cuves béton. 10 mois d'élevage en bouteilles.

Mise en bouteille : Par gravité, sans collage ni filtration.

Dégustation :

Couleur : Rubis intense

Nez : Cerise, fourrure et très floral.

En bouche : l'attaque est souple, sur des fruits rouges, épicée. Une chair monumentale, un soyeux, une finesse et une longueur énorme caractérisent également ce vins.

Description brève du produit :

Une cuvée extraordinaire qui exige de la patience. 19/20 B+D, 18,5/20 RVF.