

# Domaine Gauby "Les Calcinaires" rouge 2014



Prix du produit :

**16,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2014

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Calcinaires

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 89-91/100

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Domaine Gérard Gauby** en général.*

**Domaine Gauby "Les Calcinaires" rouge 2014 :**

**Guide Bettane et Desseauve 2016:** *"Léger de robe et naturel de nez, avec un côté sauvage dompté, « sociable » comme le dit son vinificateur dans la mesure où il plaira à beaucoup et se boira facilement. Il offre un équilibre très septentrional, avec ses saveurs de queue de cerise, de poivre vert, d'épices, et sa joyeuse rémanence florale. **Apogée** de 206 à 2019"*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016:** *"Les Calcinaires rouge 2014 résume le style du domaine: fruit en liberté, caractère digeste et finesse friande."*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017,** à propos des rouges 2014 du domaine en général : *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.*

---

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avril 2015): *"I think what will be a step up over the 2013, the 2014 Cotes du Roussillon Rouge Les Calcinaires is a blend of Mourvedre, Syrah, Grenache and Carignan that sports a deep purple color to go with lots of plum, raspberry, peppery herbs, rosemary and violet characteristics. It's fresh and perfumed, with classic Roussillon (and Gauby) complexity. This flows to a medium-bodied, pretty, elegant red that has juicy acidity and a light, graceful texture. The emphasis here is more on finesse than concentration and power, and I suspect it will be best consumed in its first 4-6 years: 2015-2021."*

### **La fiche technique rédigée par le domaine:**

#### **Cépages:**

- syrah 50%, vignes d'une dizaine d'années
- mourvèdre 25%, vignes d'une dizaine d'années
- grenache noir 15%, vignes d'une dizaine d'années
- Carignan 10%, vignes d'une vingtaine d'années

**Terroir:** calcaire, argilo-calcaire, schistes

**Rendements:** 25 hl / ha

**Vendanges:** manuelles en caisses, avec tri sur table à la cave

**Vinification:** Traditionnelle, éraflage à 100%, macération 2 à 4 semaines, levures indigènes, sans enzymage, sans chaptalisation ni acidification

**Elevage:** 10 mois (20% en barriques, 80% en cuves)

**Mise:** sans collage ni filtration, 5000 bouteilles produites.

#### **Description brève du produit :**

**89-91/100 Parker.** Le "petit" vin de Gauby... et quel vin ! Bettane Desseauve 15,5/20

---

