



Gérard e Lionel Gauby



75.000
 ● 28 ha: Carignano, Mourvedre, Grenache, Syrah
 ● 12 ha: Muscat, Grenache Blanc, Grenache Gris, Carignano Blanc, Maccabeu, Viognier, Chardonnay
**** Coltura Agrobiologica ****



2018/19	« Calcinares » Côtes du Roussillon Villages	Rosso	Secco	tappo Nomacorc ; 2019 ad aprile 2020
2016/17	« Vieilles Vignes » Côtes du Roussillon Villages	Rosso	Secco	
2017	« La Foun » Côtes du Roussillon Villages (Carignano prefillossera 120 anni)	Rosso	Secco	cassa legno da 6 bt; no scheda vino
2016/17	« Muntada » Côtes du Roussillon Villages	Rosso	Secco	cassa legno da 6 bt
2015	« Muntada » Côtes du Roussillon Villages	Rosso	Secco	cassa legno da 6 bt; in esaurimento
2011	« La Jasse » Côtes du Roussillon Villages (Mourvèdre)	Rosso	Secco	cassa legno da 6 bt; quantità limitata
2018/19	« Calcinares » Vin de Pays des Côtes Catalanes	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; 2019 ad aprile 2020
2018/19	« La Jasse » Vin de Pays des Côtes Catalanes	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; 2019 ad aprile 2020
2016/17	« Vieilles Vignes » Vin de Pays des Côtes Catalanes	Bianco	Secco	
2016/17	« Coume Gineste » Vin de Pays des Côtes Catalanes	Bianco	Secco	cassa legno 6 bt; 2016 in esaurimento
2014	« La Roque » Vin de Pays des Côtes Catalanes	Bianco	Secco	cassa legno 6 bt; in esaurimento

LA DIFFICILE ARTE DELLA NATURALEZZA

Ghislaine, Gérard e Lionel Gauby conducono il domaine, una quarantina di ettari lavorati in biologico dal 1996 e quindi in agrobiologia dal 2001. **L'ecologia è un pensiero onnipresente e permanente**, con lo scopo di preservare l'ambiente. **Le vigne sono lavorate e trattate solamente con prodotti naturali, con piante e con l'acqua piovana recuperata durante l'annata.** Quanto alle rese, i suoli calcarei sedimentari a nord e scistosi a sud danno **rese naturalmente basse tra i 15 e i 20 hl per ettaro.** In cantina si usano lieviti indigeni, senza enzimi aggiunti, senza acidificare e senza aggiungere zuccheri. Un lavoro che dona **vini puri, di grande razza e da grande invecchiamento** che faranno epoca.

“Ho studiato con rigore la biodinamica dal 2000 al 2004, poi ho capito che applicata come si deve a Calce non ha senso. Bisogna essere precisi! Fosse stato qui, **Steiner avrebbe detto cose diverse: lui si riferiva ad ambienti ricchi di umidità per diffondere energia, noi invece siamo carichi di elementi ossidativi. Sole e vento... non puoi fare la biodinamica sulla polvere.** La biodiversità, quella serve. A me interessa che sugli alberi continuino a fare i nidi le pernici.” - **Lionel Gauby intervistato da Giampiero Pulcini, Le Ginestre di Gauby, Accademia degli Alterati, 21 ago 2017**

“Gérard Gauby, **assecondato dal figlio Lionel, ha innalzato la sua produzione nel firmamento dei vini del Roussillon al punto da farne un mito.** Nel comune di Calce, che possiede a nostro avviso tra i migliori territori del Roussillon, elaborano vini di grande purezza e delicatezza, concentrati ma senza pesantezza.” - **Bettane et Desseauve 2020**

“Un produttore che da qualche anno è **sulla bocca di tutti i bevitori più esigenti: Gérard Gauby.**” - **Francesco Falcone, Enogea 48, apr/mag 2013**

“... uno stile di vini rossi e bianchi tesi, dinamici, incredibilmente digeribili, che incantano per la loro freschezza e gli apportano numerosi ammiratori. **Mai esente da rischi, questa ricerca di spoliazione rivela la quintessenza del territorio variegato di Calce,** con in evidenza delle stupefacenti marne nere, sulle quali è piantato il Syrah della Muntada. Attraverso un lavoro instancabile dei suoli e della vigna, le maturità fenoliche arrivano più rapidamente, permettendo un grado alcolico spesso molto moderato. Questi vini bianchi e rossi domandano tre o quattro anni come minimo di bottiglia prima di aprirsi giudiziosamente, ma 10 o 15 anni non spaventano le grandi cuvées - e tutti si presentano meglio dopo un lungo passaggio in caraffa.” - **Les meilleurs vins de France 2019**



« Calcinares » Côtes du Roussillon Villages
 🍷 Grenache 15%, Syrah 50%, Mourvèdre 25%, Carignan 10%
 🍷 da 10 a 25 anni
 🍷 Diraspamento totale; lieviti indigeni; 20% barrique; non filtrato.
 🍷 25.000
 🍷 10-15 anni
 🍷 Salumi intensi, tortelli al ragù, paté di selvaggina.
 🍷 Frutto in libertà, carattere beverino, ma stoffa raffinata. Timbro roccioso.
 ❤️ La schietta freschezza.



« Vieilles Vignes » Côtes du Roussillon Villages
 🍷 Grenache 25%, Syrah 30%, Mourvèdre 10%, Carignan 35%
 🍷 da 20 a 125 anni
 🍷 Diraspamento totale; lieviti indigeni; 100% barrique; non filtrato, 24 mesi di affinamento.
 🍷 20.000
 🍷 15-20 anni
 🍷 Agnello scottadito, bistecca alla fiorentina, cimalino al timo.
 🍷 Salinità, energia, sapidità, profondità, persistenza
 ❤️ La complessità.



« Muntada » Côtes du Roussillon Villages

- 🍇 Grenache 30%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%, Carignan 40%
- 🌿 da 15 a 120 anni
- 🍷 Diraspamento totale; lieviti indigeni; processo di macerazione da due a quattro settimane.
- 🍷 8.000
- 🕒 30 anni
- 👉 Selvaggina con cotture prolungata. Meditazione.
- 📌 Lo spessore monumentale, i tannini saporiti, e la grande brillantezza.
- ♥ La classe assoluta.



« La Jasse » Côtes du Roussillon Villages (Mourvèdre)

- 🍇 Mourvèdre 100%
- 🌿 15 anni
- 🍷 Vendemmia manuale, macerazione dei grappoli interi in vasche di cemento, affinamento in tini.
- 🍷 1.000
- 🕒 15 anni
- 👉 Costolette di manzo alla griglia, carni piccanti.
- 📌 Vino quasi sferico, voluttuoso, seducente.
- ♥ La raffinata pienezza.



« Calcinaires » Vin de Pays des Côtes Catalanes

- 🍇 Maccabeu 20%, Muscat 50%, Chardonnay 30%
- 🌿 da 15 a 50 anni
- 🍷 Macerazioni lunghe; lieviti indigeni; non filtrato.
- 🍷 12.000
- 🕒 6-10 anni
- 👉 Insalate miste di pesce, pizza bianca agli asparagi, pasta con le sarde.
- 📌 Croccante, sapido, succoso, territoriale. Cristallino. Delicata nota amarognola che nobilita il finale.
- ♥ Il perfetto equilibrio.



« La Jasse » Vin de Pays des Côtes Catalanes

- 🍇 Muscat Petits Grains et Muscat d'Alexandrie
- 🌿 30 anni
- 🍷 Vendemmia manuale, macerazione dei grappoli interi in vasche di cemento, affinamento in tini.
- 🍷 4.500
- 🕒 10 anni
- 👉 Acciughe sott'olio, prosciutto stagionato.
- 📌 Originale ventaglio aromatico di erbe medicinali, fiori di campo, balsamico. Eccellente tessitura, appoggiata su una nota minerale ben presente. Finale di grande precisione.
- ♥ L'unicità.



« Vieilles Vignes » Vin de Pays des Côtes Catalanes

- 🍇 Grenache Gris 10%, Maccabeu 40%, Grenache Blanc 30%, Chardonnay 15%, Carignan Blanc 5%
- 🌿 da 20 a 100 anni
- 🍷 Diraspamento totale; lieviti indigeni; barrique 65%, non filtrato.
- 🍷 10.000
- 🕒 10-15 anni
- 👉 Frittata di asparagi, spezzatino di vitello al riso nel suo sugo, formaggi caprini, filetti di triglia.
- 📌 Purezza rocciosa, maturità perfetta, salino, lunghissimo. Elegantissime sfumature amarognole.
- ♥ La voglia di finire la bottiglia.



« Coume Gineste » Vin de Pays des Côtes Catalanes

- 🍇 Grenache Blanc 45%, Grenache Gris 45%, Maccabeu 10%
- 🌿 60 anni
- 🍷 Diraspamento totale; lieviti indigeni; non filtrato.
- 🍷 2.000
- 🕒 10-20 anni
- 👉 Pesce, crostacei, carni bianche, meditazione.
- 📌 Vino da favola. Tensione cristallina, penetrante, ti inonda con una stupefacente ricchezza di sensazioni, un territorio grandioso.
- ♥ La profondità.



« La Roque » Vin de Pays des Côtes Catalanes

- 🍇 Muscat Petits grains et Muscat d'Alexandrie
- 🌿 70 anni
- 🍷 Vendemmia manuale, macerazione dei grappoli interi in vasche di cemento, affinamento in tini.
- 🍷 1.200
- 🕒 20 anni
- 👉 Cucina asiatica, speziata e piccante.
- 📌 Vino orange. Aromi di erbe balsamiche e medicinali, frutta matura. Sensazioni queste ripetute in bocca con millimetrica precisione. Finale interminabile.
- ♥ L'emozione.