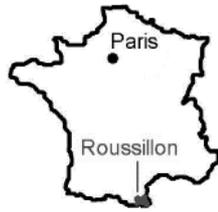


Gérard e Lionel Gauby



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



2022	« Calcinaires » Côtes du Roussillon Villages	Rosso	Secco	tappo Nomacorc; a esaurimento 2021
2021	« Calcinaires » Côtes du Roussillon Villages	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2021	« Vieilles Vignes » Côtes du Roussillon Villages	Rosso	Secco	a esaurimento 2020
2020	« Vieilles Vignes » Côtes du Roussillon Villages	Rosso	Secco	Tappo Nomacorc; in esaurimento
2020/21	« Muntada » Rouge Côtes du Roussillon Villages	Rosso	Secco	cassa legno da 6 bt; 2021 a esaurimento 2020
2019	« Muntada » Rouge Côtes du Roussillon Villages	Rosso	Secco	cassa legno da 6 bt; in esaurimento
2022	« Calcinaires » Vin de Pays des Côtes Catalanes	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; a esaurimento 2021
2021	« Calcinaires » Vin de Pays des Côtes Catalanes	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; in esaurimento
2022	« La Jasse » Vin de Pays des Côtes Catalanes	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; a esaurimento 2021
2021	« La Jasse » Vin de Pays des Côtes Catalanes	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; in esaurimento
2021	« Vieilles Vignes » Vin de Pays des Côtes Catalanes	Bianco	Secco	
2021	« Coume Gineste » Vin de Pays des Côtes Catalanes	Bianco	Secco	cassa legno 6 bt; quantità limitata

LA DIFFICILE ARTE DELLA NATURALITÀ

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.

"I vini possono essere irresistibili, succosi i rossi, densi i bianchi." - [Giorgio Fogliani, Languedoc e Roussillon](#)

"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 2022](#)

"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 e digeribili, che gli apportano numerosi ammiratori**. Mai esente da rischi, questa ricerca permanente, che negli anni, sotto l'impulso di Lionel, ridona la priorità all'espressività e alla generosità del frutto, rivela la complessità del variegato terroir di Calce. Attraverso **un lavoro instancabile dei suoli e della vigna**, ma anche con il reimpianto di numerose specie arboree ai bordi delle vigne, le maturità fenoliche arrivano più rapidamente, permettendo di moderare le gradazioni alcoliche. **Rendiamo omaggio al percorso esemplare di una famiglia che ha saputo aprire nuove strade e continua a reinventare la viticoltura del Sud**." - [Le guide des meilleurs vins de France 2022](#)



« Calcinaires » 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
- 🍷 Selvagina con cotture prolungata. Meditazione.
- 🍷 Lo spessore monumentale, i tannini saporiti, e la grande brillantezza.
- ♥ La classe assoluta.



« Calcinares » 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.
- ♥ Un racconto appassionante!



« 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.