

Domaine Roc des Anges - L'Oca - 2017



Cette cuvée 100% macabeu doit son nom (« oie » en catalan) à la forme de la parcelle dont elle est issue, dessinant comme une oie en plein vol. Ici, la vigne affiche un âge fort respectable de 60 ans, et profite d'un sous-sol de schistes en feuilletts recouverts d'une veine d'argile rouge riche en oxyde de fer. Celle-ci va donner au vin une remarquable profondeur de matière. Toujours exposée sur le versant Nord du mont Força real, elle est protégée des trop fortes chaleurs estivales et trouve en profondeur une humidité bienfaitrice. Deux éléments essentiels, qui ont largement contribué à magnifier ce millésime 2017, chaud et solaire.

Comme toujours avec Marjorie Gallet, seuls de vieux fûts sont utilisés pour la vinification et l'élevage, en l'occurrence des demi-muids de 500 litres, avec toujours le même objectif : révéler l'étoffe et la complexité du vin sans que le bois ne puisse en altérer la pureté.

La sensualité complexe de ce blanc, son intensité, sont en tous points remarquables. Au-delà de l'éclat et de la pureté du fruit, sur de délicieuses notes de poire, de raisin, de pêche blanche et de pêche de vigne, ce qui frappe le plus aujourd'hui, c'est certainement la dimension minérale et marine du bouquet : on voyage entre silex frotté, sable chaud, tourbe, étoile de mer et algues nori... et c'est assez fascinant.

La bouche confirme cette imbrication parfaite entre le sol, le végétal et le fruit, dans un registre toujours frais, désaltérant et surtout très énergique. Orange sanguine, pamplemousse, kaki mais aussi cèleri et épices raffinées : le jus est nourrissant, sapide, complexe mais toujours très fin et vibrant. L'ampleur et la longueur du vin sont franchement impressionnantes.

L'idée d'associer ce vin à un sashimi de dorade ou un loup au four nous met déjà en appétit. Nous sommes très heureux que Marjorie ait accepté de nous confier ses toutes dernières bouteilles de ce splendide L'Oca 2017. C'est pour vous, c'est incontournable et c'est maintenant !

Domaine Roc des Anges - L'Oca - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Sensuel et sophistiqué : poire, prune, noyau de pêche, abricot. Crème d'Isigny, noisette. Ciste, immortelles, thym, fenouil, lavande. Céleri. Pamplemousse, kaki.

Bouche : Ample et soyeuse en attaque. Jus nourrissant. Superbe trame minérale et épicée qui maintient un vrai dynamisme en bouche. Longue finale, très droite.

Accords mets-vins : Sashimi de dorade.
Bar au four.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure
recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Macabeu

Culture : Biologique et bio-dynamique