

Domaine Roc des Anges - Chamane - 2017



Voici peut-être la cuvée la plus singulière du Roc des Anges, celle pour laquelle les Gallet ont poussé le plus loin leur démarche stylistique, vers un vin brillant et épuré, reflet intense de la nature du sol, très loin de toute expression variétale.

Pourtant, l'histoire commence un peu à contre-courant : lorsqu'en 2010, Marjorie et Stéphane se portent acquéreurs de cette parcelle d'altitude, située à 300 mètres environ, ils ne sont pas emballés à l'idée d'y conserver ces pieds de muscats à petits grains, plantés au tout début des années 1960. Avant de procéder à l'arrachage des pieds, qu'ils souhaitent remplacer par des cépages avec lesquels ils se sentent plus à leur aise, ils se décident tout de même à vendanger et à vinifier la récolte 2010. Dès les premières dégustations, Marjorie et Stéphane sont absolument conquis par le raffinement aromatique, l'énergie et l'intensité minérale que le vin dégage, très loin du caractère exubérant que l'on a plus l'habitude de retrouver dans les muscats secs du Roussillon.

Résolument pragmatiques et toujours ouverts à des expériences nouvelles, les Gallet décident alors de conserver ce Muscat à petits grains et d'en faire un de ces blancs vibrants, minéraux et singuliers dont ils ont le secret : la cuvée Chamane est née ! Année après année, ils n'auront dès lors cesse de tout faire pour que l'empreinte de ce terroir relativement frais et de ses sols de schistes soit la plus pure et lisible possible dans le vin. Ils convertissent ainsi très rapidement ces parcelles à une approche culturelle biologique, s'inspirant également des principes de la bio-dynamie.

Nous sommes très heureux de vous proposer quelques bouteilles de ce singulier et précieux Chamane 2017, véritable collector (la cuvée est épuisée, même au domaine). A lui seul, il résume tellement bien la philosophie des vins du Roc des Anges : de l'élégance, de l'intensité et du sol, toujours du sol ! Si le fruit se montre fort savoureux et plein d'éclat, sur des notes de pêche, de poire et de banane écrasée, c'est l'originalité et la finesse de la dimension végétale qui surprend et séduit. Entre rose séchée, thé vert, thym, eucalyptus, verveine et girofle, le bouquet, évoquant quelques mystérieuses préparations d'apothicaire, fascine.

L'entame de bouche se montre plutôt dense, avec du gras, mais, très vite, la matière semble s'effiler naturellement, parcourue par une tension saline qui apporte énergie et vibration sur le palais. La longue finale dégage intensité et sensation de pureté, sur la fraîcheur et la fine amertume des agrumes. Ce Chamane a tout pour vous « ensorceler »...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Chamane - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Grande sophistication végétale : entre rose séchée, thé vert, thym, eucalyptus, verveine et girofle, le bouquet, évoquant quelque mystérieuse préparation d'apothicaire. Banane écrasée, pêche, poire.

Bouche : Entame assez dense, avec du gras, très vite la matière semble s'effiler naturellement, parcourue par une tension saline qui apporte énergie et vibration sur le palais. Fine amertume des agrumes sur la finale.

Accords mets-vins : En apéritif avec de la charcuterie fumée. A table, avec des filets de rougets grillés et un tian de légumes au thym. Ou bien un cuisine d'inspiration orientale, comme un tajine de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Muscat à petits grains

Culture : Biologique et bio-dynamique