

## Domaine Roc des Anges - Vignes métissées - 2020



Vin singulier, à la robe translucide très légèrement teintée de reflets orangés et gris, ce « Vignes Métissées » issu d'une parcelle complantée de cépages blancs et rouges se révèle d'une extrême finesse, dans le plus pur style des vins de Marjorie et Stéphane Gallet. Avec cette touche à la fois ronde, gourmande mais aussi tonique et épicée, qui lui donne une place à part dans la superbe collection des vins du Roc des Anges.

Acquise en 2008, cette parcelle aux sols de schistes, dont une bonne partie des vignes fut plantée en 1963, était historiquement complantée de cépages blancs et rouges (macabeu, muscat, malvoisie, carignan gris et noir...). Histoire de parfaire encore ce véritable « patchwork », Marjorie et Stéphane ont décidé d'y planter, voici 10 ans, grenaches blanc, gris et noir, ainsi que du cinsault et du picpoul. Ce sont aujourd'hui pas moins d'une quinzaine de cépages qui cohabitent ici, donnant ce vin aussi rare qu'original, pas tout à fait blanc, pas tout à fait rosé, et véritablement « métissé ».

Tous les raisins sont vendangés le même jour et délicatement pressés ensemble. Vinifié comme un blanc, sans macération particulière ni jus de saignée, le vin est ensuite élevé pendant 8 mois en fûts de chêne, mais sans bois neuf, afin d'en conserver toute l'authenticité aromatique.

Bien plus intense et charpenté que sa robe diaphane, presque translucide, ne pourrait le laisser présager, cette cuvée « Vignes métissées » nous embarque dans un paysage olfactif singulier, à la fois aérien et charmeur, à condition bien sûr de lui laisser le temps d'une bonne aération pour exprimer cette palette aromatique toute en nuances. On démarre dans un registre aérien et floral, autour de la rose du matin et du thé au jasmin, de la violette, de la verveine et de la citronnelle. Viennent ensuite la gelée de groseille, l'amande, la prune rouge, l'orange sanguine et une note de poire fraîche.

En bouche, on retrouve ce remarquable équilibre entre une entame charnue et pleine de fruits et cette tension saline qui dynamise le vin et stimule les papilles. Le sol imprime une touche fumée et de fins amers évoquant le bâton de réglisse. On aime l'énergie qui se dégage des saveurs de groseille, de rhubarbe confite et de zeste d'orange. La finale, très salivante, se déploie avec droiture et longueur, portée par des saveurs de berlingots aux agrumes, de framboise et de jus de grenade.

Un vin singulier, qui nous caresse et nous électrise, successivement, et sera aussi à l'aise avec des sushis qu'une volaille rôtie !

## Domaine Roc des Anges - Vignes métissées - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Pâle, léger reflet gris

Nez : Aérien et charmeur, après une bonne aération. Rose du matin, thé au jasmin, violette, verveine et citronnelle. Viennent ensuite la gelée de groseille, l'amande, la prune rouge, l'orange sanguine et une note de poire fraîche.

Bouche : Bel équilibre entre une entame charnue et fruitée et cette tension saline qui stimule les papilles. Le sol imprime une touche fumée et de fins amers évoquant le bâton de réglisse. On aime l'énergie des saveurs de groseille, rhubarbe et zeste d'orange.

Accords mets-vins : Sushis, encornets farcis à la provençale, une volaille rôtie.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée.



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2020

Type : Vin rosé

Cépage : Macabeu, muscat, malvoisie, carignan gris et noir, grenaches blanc, gris et noir, cinsault, picpoul...

Culture : Biologique et bio-dynamique