

Domaine Roc des Anges - Llum - 2020



On démarre très fort avec ce « Llum » : il brille, cette année, d'un éclat incomparable et en dit long sur la réussite du millésime. On est sous le charme de la parfaite imbrication d'un fruit pur et jaillissant, d'un univers végétal complexe et subtil, aux faux-airs de Chartreuse jaune, et d'une minéralité fraîche et raffinée.

Ici, les vieilles vignes sont reines (certaines sont centenaires) et s'immiscent en profondeur dans des sols maigres de schistes dégradés et friables, organisés en feuilletés. Le système racinaire se charge en minéralité et trouve la fraîcheur et l'humidité qui font si souvent défaut en surface, comme ce fut encore le cas pendant l'été 2020, marqué jusque début août par la sécheresse et plusieurs épisodes caniculaires.

Assemblage de grenache gris (dominant), macabeu et grenache blanc, issus d'une dizaine de petites parcelles disséminées sur le versant nord du massif de Força Real, le vin est vinifié puis élevé pendant 6 mois en fûts et demi-muids bourguignons, avant de repasser quelques mois supplémentaire en cuves. Ici, point de bois neuf, ni de bâtonnage : tout est fait pour préserver finesse de texture et pureté d'expression si chères à Marjorie et Stéphane. Un choix d'autant plus judicieux au vu de la succession de millésimes solaires, aux rendements faibles mais aux aromatiques naturellement intenses et complexes.

Dès le premier nez, Llum nous éblouit par son éclat et sa folle complexité aromatique, toute en nuances lumineuses, en petites touches précises et délicates évoquant les tableaux d'un Maître pointilliste comme Seurat. Le voyage s'amorce au cœur d'un univers végétal subtil évoquant la feuille de céleri et le fenouil sauvage, le nénuphar et les herbes hautes, la sarriette et le gènepi, rejoints au fil de l'aération par la lavande et un thym juste cueilli. L'expression du sol se révèle dans un registre frais et subtil, sur la poudre de roche et le sable humide. Peu à peu, le noyau fruité se délie, déployant des notes de fruits blancs, de prunes jaune et verte, d'écorce de pomelo et de mandarine. Une note fumée de pierre à feu apporte une touche empyreumatique fort délicate, elle aussi.

La bouche se montre tout aussi subtile mais la finesse de son toucher soyeux n'exclut pas l'intensité des saveurs et le beau volume de fruits. Une dimension lactique gourmande et complexe, déjà ressentie au nez, s'affirme sur des évocations de riz au lait et de crème fleurette. Elle s'imbrique à la douceur du fruit et ses notes de prune, de poire, de kaki et de carambole. On retrouve jusqu'à la finale ses évocations complexes de décoctions de plantes et d'herbes fines. Marjorie et Stéphane réussissent un mariage parfait entre cette beauté diaphane, légère, évoquant les plus fines dentelles, et l'intensité savoureuse d'un fruit bien mûr totalement

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

imbriqué avec le sol.

Un superbe blanc, idéal sur une terrine de poissons aux herbes fines, des ravioles de langoustines, un dos de cabillaud en papillote accompagné de quelques asperges vertes ou un sukiyaki de poissons.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Llum - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair à or gris, brillante

Nez : Floral et pointilliste : feuille de céleri, fenouil sauvage, nénuphar, sarriette, génépi, thym frais, poudre de roche, sable humide, fruits blancs, prunes jaune et verte, écorce de pomelo et de mandarine, pierre à fusil

Bouche : Finesse d'un toucher soyeux, intensité des saveurs et beau volume de fruits sur la prune, la poire, le kaki et la carambole. Une dimension lactique gourmande de riz au lait. Finale lumineuse, étirée, évoquant une décoction de plantes

Accords mets-vins : Carpaccio de dorade à l'huile d'olive et vinaigrette d'orange. Une terrine de poissons aux herbes fines, des ravioles de langoustines, un dos de cabillaud en papillote accompagné de quelques asperges vertes ou un sukiyaki de poissons.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache gris, macabeu,
grenache blanc

Culture : Biologique et bio-dynamique