

Domaine Roc des Anges - L'Oca - 2020



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 64 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.

2020 a connu un printemps plutôt pluvieux, ayant permis d'emmagasiner de bonnes réserves hydriques dans les sols. Revers de la médaille : la forte pression du mildiou a entraîné une baisse des rendements. Les vieilles vignes de l'Oca ont bien résisté à la sécheresse et aux pics de chaleur de juillet et ont finalement donné des grappes aérées et parfaitement mûres, avec des raisins très aromatiques, ayant conservé de bonnes acidités.

Comme à leur habitude, Marjorie et Stéphane ont su capter et préserver, au travers d'un élevage particulièrement subtil, l'empreinte du sol qui donne au vin sa folle complexité, avec cette trame minérale et épicée qui fait sa signature.

Doté d'une robe très claire mais lumineuse, cet Oca 2020 offre un premier nez vertical, d'une distinction altièrre. C'est un peu comme s'il était aux blancs du Roussillon ce qu'un cru du Hameau de Blagny est au finage de Puligny ou de Meursault ! On aime ses notes entremêlées de petites fleurs blanches et jaunes, de jeunes pousses, de réglisse, d'herbes de montagne et de noisette fraîche qui laissent peu à peu la place à l'éclat du fruit et la densité tonique des agrumes confits : on pense à une gelée de pomme verte, une liqueur de pêche ou d'abricot, un coing bien mûr ou encore une marmelade de pamplemousse et citron. Chaque minute qui passe apporte au bouquet davantage de complexité, si bien que l'on vous invite à écrire la suite...

Que dire de la bouche ? C'est un concentré de charme et d'énergie pure : on se délecte dès l'entame de cette texture à la fois ample, aérienne et tellement savoureuse évoquant une émulsion de fruits blancs et de prunes jaunes ou vertes. Puis vient l'expression intensément épicée des sols de schistes : les notes de verveine poivrée, de rhubarbe confite, de poivre vert et de baie de genièvre excitent chaque papille comme autant d'aiguillons invisibles. La longueur et surtout l'énergie que dégage la finale sont sensationnelles et nous font dire que rarement par le passé, la cuvée L'Oca n'avait atteint un tel degré de perfection ! Bravo.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - L'Oca - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or très clair, brillante

Nez : Vertical et complexe : petites fleurs blanches et jaunes, jeunes pousses, réglisse, herbes de montagne et noisette fraîche, pamplemousse confit, gelée de pomme verte, liqueur de pêche ou d'abricot, coing mûr, marmelade

Bouche : Un concentré de charme et d'énergie pure, une texture ample et souple, elle évoque une émulsion de fruits blancs et de prunes. Finale épicée sur la verveine poivrée, la rhubarbe confite, le poivre vert et la baie de genièvre

Accords mets-vins : Parfait sur une lotte au safran ou un sukiyaki de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

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 : Macabeu

Culture : Biologique et bio-dynamique