

## Domaine Roc des Anges - Vignes métissées - 2021



Vin original, à la robe claire et diaphane légèrement teintée de reflets orangés et gris, ce « Vignes Métissées » est issu d'une parcelle complantée de cépages blancs et rouges. Il se révèle d'une grande finesse, dans le plus pur style des vins de Marjorie et Stéphane Gallet, et nous plonge dans un univers de fraîcheur, évoquant une nature sereine et ensoleillée. Sa rondeur gourmande en bouche, sa belle énergie épicée et ses accents évoquant l'amaro italien lui donnent une place singulière dans la 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 une bonne dizaine d'années, 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 expressive que sa robe très pâle ne pourrait le laisser présager, cette cuvée « Vignes métissées » nous embarque, au premier nez, dans un univers de fraîcheur, à l'ombre d'une pinède dominant la mer. Ses notes balsamiques laissent peu à peu la place à un fruit gourmand, autour de la cerise Napoléon et de la prune rouge, mais aussi du coing, de la confiture d'oignon et d'une belle tomate de Sicile, bien mûre. Puis, la sensation de fraîcheur souffle à nouveau au-dessus du verre, sur des évocations d'eau de concombre, de camomille, de verveine citronnée et une touche de réglisse.

La structure de bouche est admirable de précision et d'équilibre : on loue l'équilibre entre la mâche gourmande des fruits rouges et l'énergie prodigieuse qui anime le vin, portée par une acidité juteuse et expressive. Les agrumes virevoltent, entre la mandarine, l'écorce d'orange, le pomelo ou la carambole. Mariés à des notes d'olive verte et de décoctions d'herbes aromatiques, ils nous évoquent un amaro italien. Ce vin swingue littéralement sur les papilles, tendu mais jamais agressif, gourmand mais jamais opulent. D'une sapidité hors-norme, il nous fait saliver de longues secondes, avec sa finale imprégnée de sol, évoquant l'ardoise mouillée par une pluie d'été.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

On se réglera avec des légumes d'été, des anchois ou des rougets, des calamars ou des encornets grillés à la plancha, accompagnés d'une sauce Thaï un peu relevée.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Roc des Anges - Vignes métissées - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Rose très pâle, léger reflet gris

Nez : Aérien et charmeur. Pinède ombragée, résine, Rose du matin, thé au jasmin, violette, verveine et citronnelle.

Cerise Napoléon, coing, confiture d'oignon et tomate de Sicile, eau de concombre, une touche de réglisse.

Bouche : Equilibre entre la mâche gourmande des fruits rouges et l'énergie, l'acidité juteuse des agrumes, entre la mandarine, l'écorce d'orange, le pomelo ou la carambole. Olive verte, décoction d'herbes, superbe tension, longue finale sur l'ardoise mouillée

Accords mets-vins : Des légumes d'été, des anchois ou des rougets, des calamars ou des encornets grillés à la plancha, et accompagnés d'une sauce Thai un peu relevée.



### 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 : 2021

Type : Vin rosé

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

Culture : Biologique et bio-dynamique