

Domaine Roc des Anges - Vignes métissées - 2022



Vin original, à la robe claire et diaphane légèrement teintée de reflets orangés et gris, ce « Vignes Métissées » est issu d'une parcelle unique, 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 » aux accents sudistes, 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.

Des parfums joyeusement intrigants montent du verre, entre fraîcheur et douceur lumineuse. La palette aromatique est d'une singulière complexité oscillant entre notes évoquant le camphre, la bergamote, la réglisse, le poivre et des fruit juteux parmi lesquels la poire, la prune rouge, la cerise Napoléon ou encore l'ananas rôti. On devine encore un délicat rideau de nuances finement végétales, entre verveine et fenouil. Un ensemble bluffant de justesse qui lorgne parfois vers l'amaro italien.

On ne peut être qu'émerveillé par le toucher de bouche d'une grande finesse, par la texture à la fois soyeuse et finement granuleuse de cette cuvée. L'acidité portée par des saveurs de peau d'orange ou la mandarine est salivante. Les fruits cuits, rôtis refont leur apparition avec l'ananas ainsi que quelques fruits rouges acidulés complétés d'une touche de tomate bien mûre. Un coeur fruité bientôt rejoint par un voile de poivre, de piment doux et d'herbes provençales séchées. Les épices dynamisent ce jus étiré, terriblement sapide et bouqueté. La finale invite enfin le schiste et offre une relance qui laisse nos papilles en extase.

On optera sans se tromper pour des plats méditerranéens : on pense à

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

des calamars à la plancha à l'ail nouveau et au piment rouge, des rougets grillés à la tapenade et tomates cerises rôties ou encore des chaussons aux anchois, olives et ricotta.

Inclassable et envoûtant.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Vignes métissées - 2022



Dégustation et accords

Robe : Rose très pâle, léger reflet gris

Nez : Aérien, complexe. Pinède ombragée, résine, Rose du matin, camphre, bergamote, réglisse, le poivre et des fruit juteux parmi lesquels la poire, la prune rouge, la cerise Napoléon ou l'ananas rôti. Verveine, fenouil, décoction de plantes et zestes (amaro)

Bouche : Toucher délicat, texture soyeuse au grain fin. Une touche acidulée de zeste d'orange et de mandarine. Fruits rouges et tomate bien mûre. Un voile de poivre, de piment doux et d'herbes provençales dynamise et étire le jus. Longue finale sapide

Accords mets-vins : Des calamars à la plancha à l'ail nouveau et au piment rouge, des rougets grillés à la tapenade et tomates cerises rôties ou encore des chaussons aux anchois, olives et ricotta.



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 : 2022

Type : Vin rosé

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

Culture : Biologique et bio-dynamique