

Domaine Roc des Anges - Chamane - 2022



L'histoire commence un peu à contre-courant : lorsqu'en 2010, Marjorie et Stéphane se portent acquéreurs de cette parcelle d'altitude, située à 300 mètres environ, ils ne sont pas emballés à l'idée d'y conserver les pieds de muscats à petits grains, plantés au début des années 1960.

Avant de procéder à l'arrachage de cette vigne, qu'ils souhaitent initialement remplacer par des cépages avec lesquels ils se sentent plus à leur aise, ils décident tout de même de vendanger et vinifier la récolte 2010. Dès les premières dégustations, Marjorie et Stéphane sont absolument conquis par le raffinement aromatique, l'énergie et l'intensité minérale que le vin dégage, bien loin du caractère exubérant ou capiteux que l'on a davantage l'habitude de retrouver dans les muscats secs du Roussillon. Résolument pragmatiques et toujours ouverts à des expériences nouvelles, les Gallet décident alors de conserver ce Muscat et d'en faire un de ces blancs vibrants, minéraux et singuliers dont ils ont le secret : la cuvée Chamane est née !

Année après année, ils n'auront dès lors de cesse de tout faire pour que l'empreinte de ce terroir relativement frais et de ses sols de schistes soit la plus pure et lisible possible. Ils convertissent ainsi rapidement cette vigne à une approche culturelle biologique, s'inspirant également des principes de la biodynamie.

Le nez s'ouvre sur un panier de pétales de fleurs, où trônent la rose blanche et le jasmin, rapidement rejointes par les senteurs fraîches d'une garrigue d'altitude, balayée par une brise printanière : on pense au thym, au romarin et à une touche plus réglissée. On aime la franchise et la belle prestance des arômes de litchi, de mangue et de goyave, relevés d'une stimulante touche de citron vert. Une trame minérale délicatement fumée et poivrée préserve le bouquet de toute exubérance entêtante et dynamise parfaitement ce nectar si singulier.

Ces mêmes notes délicatement florales et fruitées marquent l'attaque de bouche. On reconnaît les fleurs de sureau et la violette, avançant sur la pointe des pieds, qui se mêlent à des saveurs gourmandes et suaves de pêche jaune. Le jus reste vibrant et frais, soutenu par des nuances de citronnelle, de pomelo et un voile anisé qui se dépose délicatement sur votre palais. Le vin, déjà grand, ne cesse de s'épanouir, étirant avec grâce sa matière sensuelle et ample. Longtemps après avoir reposé le verre, on mâche un grain charnel mâtiné de schiste et de poudre d'ardoise. C'est un ravissement des sens.

Nous vous proposons d'associer ce nectar à la fois subtil et savoureux avec des saveurs sudistes et maritimes comme un thon rouge mi-cuit au

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

sésame noir et basilic, des Tielles sétoises aux poulpes ou encore des rougets au basilic. Un modèle d'harmonie et de délicatesse.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Chamane - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais, sophistiqué : rose blanche, jasmin, garrigue d'altitude, thym, romarin, touche réglissée, litchi, mangue, goyave, citron vert, trame minérale fumée et poivrée.

Bouche : Ample et sensuelle : notes délicatement florales et fruitées (fleurs de sureau, violette). Notes gourmandes et suaves de pêche. Jus vibrant et frais (citronnelle, de pomelo, voile anisé).
Longue finale minérale et texturée (schiste et poudre d'ardoise).

Accords mets-vins : Avec des saveurs sudistes et maritimes comme un thon rouge mi-cuit au sésame noir et basilic, des Tielles sétoises aux poulpes ou encore des rougets au basilic.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Muscat à petits grains

Culture : Biologique et biodynamique