

Domaine Roc des Anges - Vignes métissées - 2023



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.

A peine servi que l'on est déjà intrigué et séduit par ce vin à la robe singulière, très lumineuse, tirant vers un « gris » doublé de reflets orangés et de nuances vermeil. Le premier nez révèle un horizon frais, lumineux, zébré de nombreuses et stimulantes notes d'agrumes, autour de l'orange sanguine, la clémentine, le pomelo, le kumquat. On pense même à un sorbet à l'orange ou peut-être à la pêche de vigne. Des parfums de feuille de menthe et d'eucalyptus précèdent une brassée de fleurs fraîches, juste écloses. On se régale de doux arômes de boutons de rose et d'aubépine. L'abricot n'est pas loin, parcouru d'une fine touche anisée. L'ensemble est bluffant de justesse et d'harmonieuse complexité.

On ne peut être qu'émerveillé par le toucher de bouche d'une grande finesse, par la texture ample mais dynamique d'un jus frais, gorgé d'agrumes acidulés, de saveurs à la fois gourmandes et stimulantes mêlant pomme Reinette et gelée d'abricot. Quelques nuances plus végétales de livèche, de fenouil et d'eau de concombre irriguent le milieu de bouche, avant de laisser la place à une empreinte épicée d'une grande délicatesse. La finesse des tannins rappelant les schistes s'accorde avec une déclinaison de poivres, de sel marin et de sel de céleri. A la fois bien

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

sec sur la finale et très sapide, ce Rosé Vigne métissée ne cesse de gagner en ampleur et en intensité fruitée au fil de son aération. Quel vin !

On optera sans se tromper pour des plats méditerranéens : on pense à des rougets grillés à la tapenade et tomates cerises rôties ou encore des chaussons aux anchois, olives et ricotta. Mais aussi, à un plateau d'huîtres de Bouzigues, à des calamars à la Romaine ou des scampi fritti accompagnés d'une sauce aurore légèrement tomatée.

Inclassable et envoûtant.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Vignes métissées - 2023



Dégustation et accords

Robe : Rose très pâle, léger reflet gris

Nez : Frais, complexe : orange sanguine, clémentine, pomelo, kumquat, sorbet à l'orange ou à la pêche de vigne, menthe, eucalyptus, fleurs fraîches, boutons de rose et d'abricot, touche anisée.

Bouche : Toucher fin, texture ample mais dynamique. Agrumes acidulés, pomme Reinette, gelée d'abricot, livèche, fenouil, eau de concombre, empreinte épicée, tannins fins. Bien sec sur la finale et très sapide.

Accords mets-vins : Calamars à la plancha à l'ail nouveau et au piment rouge, rougets grillés à la tapenade et tomates cerises rôties, chaussons aux anchois, olives et ricotta, plateau d'huîtres de Bouzigues, calamars à la Romaine, scampi fritti avec une sauce aurore.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2023

Type : Vin rosé

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

Culture : Biologique et biodynamique