

Domaine Roc des Anges - L'Oca - 2017



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 60 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. Deux éléments qui s'avèrent particulièrement utiles pour magnifier ce millésime 2017, chaud et solaire.

Comme toujours avec Marjorie Gallet, seuls de vieux fûts sont utilisés pour la vinification et l'élevage, en l'occurrence des demi-muids de 500 litres, avec toujours le même objectif : révéler l'étoffe et la complexité du vin sans que le bois ne puisse en altérer la pureté. Effectivement, l'élevage se révèle d'ores et déjà parfaitement fondu, apportant juste ce qu'il faut de sensations gourmandes et quelques douces évocations de noisette, de beurre fondu et de crème d'Isigny.

La sensualité complexe de ce blanc, son intensité, sont en tout point remarquables. Au-delà de l'éclat et de la pureté du fruit, sur de délicieuses notes de poire, de prune, de noyau de pêche et d'abricot, ce qui frappe le plus, c'est cette extraordinaire capacité à s'imprégner et à révéler toutes les senteurs végétales qui ont environné la vigne : ciste, immortelles, thym, fenouil, lavande... elles sont là, dans le verre, pleine de vitalité et de fraîcheur ! La bouche confirme cette imbrication fascinante entre le sol, le végétal et le fruit, dans un registre toujours frais, désaltérant et pourtant très sapide. Orange, pamplemousse, kaki mais aussi céleri et épices raffinées : le jus est nourrissant mais toujours très fin et énergique. L'ampleur et la longueur du vin sont franchement impressionnantes.

Voici de toute évidence un grand vin de gastronomie qui conviendra parfaitement à une cuisine orientale, comme un tajine de veau ou de poisson. Là encore, une garde de 8 ou 10 ans ne posera aucun souci, bien au contraire !

Domaine Roc des Anges - L'Oca - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Sensuel et sophistiqué : poire, prune, noyau de pêche, abricot. Crème d'Isigny, noisette. Ciste, immortelles, thym, fenouil, lavande. Céleri. Pamplemousse, kaki.

Bouche : Ample et soyeux en attaque. Jus nourrissant. Superbe trame minérale et épicée qui maintient un vrai dynamisme en bouche. Longue finale, très droite.

Accords mets-vins : Parfait sur une cuisine orientale, comme un tajine de veau ou de lotte, ou un couscous de poissons. Sole aux cèpes, turbot aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2019 et 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure
recomandée



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Macabeu

Culture : Biologique et bio-dynamique