

Domaine Roc des Anges - Llum - 2018 - blanc



Cette cuvée, toujours cristalline et intensément minérale, illustre de bien belle façon la qualité du vignoble et du terroir du Roc des Anges, et le style infiniment délicat et lumineux des blancs de Marjorie et Stéphane Gallet.

Ici, les vieilles vignes sont reines (certaines sont centenaires) et s'immiscent très en profondeur dans des sols très maigres de schistes dégradés et friables, en feuillets. Le système racinaire se charge en minéralité et trouve la fraîcheur et l'humidité qui font si souvent défaut en surface, comme ce fut le cas en 2018, où l'été s'est montré particulièrement torride...

Assemblage de grenache gris (dominant), macabeu et grenache blanc, issus d'une dizaine de petites parcelles disséminées sur le versant nord du massif de Força Real, le vin est vinifié puis élevé pendant 6 mois en fûts et demi-muids bourguignons. Ici, point de bois neuf, ni de bâtonnage : tout est fait pour préserver finesse de texture et pureté d'expression si chères à Marjorie.

La richesse naturelle de ce millésime très ensoleillé, aux faibles rendements, donnent à Llum un caractère plus expressif et fruité que les années précédentes. Toujours aussi lumineux, il est gorgé d'un fruit particulièrement savoureux, qui s'exprime sur des notes intenses de poire, de pomme, de mirabelle, de quetsche et d'ananas. Mais très vite, on retrouve cette dimension à la fois aérienne et minérale propre aux vins du Roc des Anges. Le bouquet affiche une grande sophistication florale et végétale, sur la verveine, la camomille, l'eau de rose, le fenouil sauvage ou encore la lavande. Une touche de zeste de citron, une autre d'iode apportent une sensation de fraîcheur très bien venue.

Le vin confirme en bouche sa pureté de fruit, la précision de l'empreinte du sol et sa stature d'une très haute distinction. Équilibré, vivant, gorgé de fruits frais et d'une fine minéralité saline qui stimule les papilles sur la finale, ce Llum n'en finit pas de rayonner avec une allonge remarquable. La force aromatique, la richesse du millésime et l'élégance du style « Gallet » se marient parfaitement... Indispensable.

Domaine Roc des Anges - Llum - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très sophistiqué : verveine, camomille, eau de rose, fenouil sauvage ou encore la lavande. Une touche de zeste de citron, une autre d'iode. Fruits blancs.

Bouche : Equilibrée, vivante, gorgée de fruits frais et d'une fine minéralité saline qui stimule les papilles sur la finale. Belle persistance.

Accords mets-vins : Carpaccio de bar à l'huile d'olive et vinaigrette d'orange. Saint-Jacques juste snackées et purée de céleri. Plus tard, une volaille pochée aux fruits secs ou aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Grenache gris, macabeu, grenache blanc

Culture : Biologique et bio-dynamique