

Domaine Roc des Anges - L'Oca - 2018 - blanc



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 feuillets 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.

Bien sûr, ce millésime 2018, avec son été particulièrement torride, affiche un profil plus riche et généreux que les années précédentes. Mais Marjorie et Stéphane ont su parfaitement capter et préserver, au travers d'un élevage particulièrement subtil, l'empreinte du sol qui semble « électriser » le vin et lui donne, en bouche, une dimension acidulée franchement réjouissante !

Malgré sa robe très pâle, au reflet presque gris, cet Oca 2018 se montre d'emblée puissant et expressif au nez. On sent d'abord une dimension minérale affirmée, sur une évocation de caillou mouillé. Plus étonnant peut-être (mais la Méditerranée et les vents marins sont tout proches), le bouquet se pare aussi d'une touche aquatique, légèrement iodée, qui rappelle l'étoile de mer. La générosité du millésime s'exprime sur des notes de fleurs jaunes, de suc de violette, de confiture de pêche et de mirabelle. La fraîcheur n'est jamais loin, avec cette touche végétale nous rappelant la mousse des arbres et de franc arômes de zestes d'agrumes et de carambole.

En bouche, le vin confirme parfaitement l'effet millésime combiné à la recherche des Gallet d'un vrai élan minéral : si l'entame est joliment marquée par une certaine douceur du fruit, très vite, le sol reprend ses droits apportant au vin une évidente dimension saline et épicée. On aime aussi cette touche acidulée qui vient titiller les papilles, évoquant le bonbon à l'orange et la groseille à maquereau. De fins amers prolongent la finale d'une grande persistance, accompagnés d'un retour du fruit, sur la mirabelle en particulier.

On imagine très bien cet « Oca » 2018 servi sur un gratin de fruits de mer ou un bar au four, accompagné de fenouil braisé. Un délice...

Domaine Roc des Anges - L'Oca - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Très pâle, léger reflets gris

Nez : Riche et sophistiqué : caillou mouillé, étoile de mer, mousse d'arbre.

Fleurs jaunes, suc de violette, confiture de pêche, mirabelle. Zestes d'agrumes, carambole.

Bouche : Une entame assez ample, marquée par la douceur et la maturité du fruit. Puis le sol apporte une salinité marquée. Fins amers et très belle touche acidulée sur le bonbon à l'orange et la groseille. Retour du fruit jaune sur la finale. Très longue.

Accords mets-vins : Bar au four et fenouil braisé. Gratin de fruits de mer. Tajine de lotte.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Macabeu

Culture : Biologique et bio-dynamique