

## Domaine Roc des Anges - L'Oca - 2021 - 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 64 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 mais aussi cette empreinte minérale incandescente et vibratoire, si caractéristique. 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.

En 2021, le caractère plutôt tardif de ce terroir lui a permis d'être relativement épargné par les dégâts du gel de début avril. Les vieilles vignes de l'Oca ont ensuite bien résisté à la sécheresse et aux pics de chaleur de l'été et ont finalement donné des grappes aérées et parfaitement mûres, avec des raisins très aromatiques, ayant conservé de bonnes acidités.

Comme à leur habitude, Marjorie et Stéphane ont su capter et préserver, au travers d'un élevage particulièrement subtil, l'empreinte du sol qui donne au vin sa folle complexité, avec cette trame minérale à la fois aérienne et profonde, qui fait sa signature.

Doté d'une robe très claire mais lumineuse, cet Oca 2021 offre un premier nez fringant et frais, qui transmet immédiatement des ondes de joie, de bien-être. On ferme les yeux et les portes s'ouvrent sur un jardin qui s'éveille, par une lumineuse matinée de printemps. L'expression du sol, omniprésente, est fascinante de complexité, se montrant tout à tour aérienne, comme autant de minuscules éclats schisteux libérant des parfums de fleurs blanches, mais aussi de pomme Reinette, de poire ou d'agrumes, et profonde. A la sensation d'apesanteur succède la densité du bloc de roche. Une dimension plus chlorophyllienne se libère peu à peu de cette empreinte minérale, sur des nuances d'herbes fines anisées et réglissées, d'armoise, de jeunes pousses et de peau de concombre. Chaque minute qui passe apporte au bouquet davantage de complexité, si bien que l'on vous invite à écrire la suite...

Que dire de la bouche ? C'est un concentré de charme et d'énergie pure : on se délecte dès l'entame de cette texture à la fois ample, aérienne et tellement savoureuse évoquant une émulsion de fruits blancs, de kiwi, d'orange, de clémentine et de pamplemousse. Puis vient l'expression intensément épicée des sols de schistes : les notes de verveine poivrée, de gingembre et de baie de genièvre excitent chaque papille comme

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

autant d'aiguillons invisibles. La longueur et surtout l'énergie tellurique que dégage la finale sont sensationnelles et nous font dire que la cuvée L'Oca se rapproche inexorablement d'une certaine idée de la perfection faite vin ! Bravo.

A table, il brillera sur un tartare de daurade aux agrumes, une terrine de poisson en gelée ou une salade de haddock. Plus tard, vous vous régalez avec des encornets farcis à la Sétoise.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Roc des Anges - L'Oca - 2021 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Or très clair, brillante

**Nez :** Vertical et complexe :  
expression du sol omniprésente,  
éclats schisteux, fleurs blanches,  
pomme Reinette, de poire ou  
d'agrumes, herbes fines anisées et  
réglissées, armoise, jeunes pousses  
et peau de concombre,

**Bouche :** Un concentré de charme et  
d'énergie pure, une texture ample et  
aérienne évoquant une émulsion de  
fruits blancs, de kiwi, d'orange, de  
clémentine et de pamplemousse.  
Longue finale épicée sur la verveine  
poivrée, le gingembre et la baie de  
genièvre.

**Accords mets-vins :** Sur un tartare  
de daurade aux agrumes, une terrine  
de poisson en gelée ou une salade de  
haddock. Plus tard, vous vous  
régalez avec des encornets farcis à  
la Sétoise.



### Conseils de service

**À consommer :**  
Entre 2022 et 2030

**Température de service :** 12°

**Ouverture :** Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation :** IGP Côtes Catalanes

**Cépage :** Macabeu

**Culture :** Biologique et biodynamique