

Domaine Roc des Anges - L'Oca - 2016 - 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.

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 montre d'ores et déjà parfaitement fondu, s'exprimant avec délicatesse dans quelques fines notes de caramel d'Isigny et de miel.

La sensualité de ce blanc, ample et soyeux en bouche, est remarquable. Elle est portée par un fruit très gourmand, évoquant la mirabelle, la pêche blanche et la pomme compotée. Sensuel, mais jamais lourd : les équilibres sont impeccables ; la trame saline et épicée (évoquant la cannelle et la noix de muscade) titille sans cesse vos papilles et maintient un vrai dynamisme tout au long de la dégustation.

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

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - L'Oca - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Sensuel et sophistiqué : mirabelle, pêche blanche, pomme compotée. Nougat, caramel d'Isigny. Pointe de cannelle et muscade. Fleurs blanches.

Bouche : Ample et soyeux en attaque. 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 :
D'ici au moins 6 mois et jusqu'en 2026

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Macabeu

Culture : Biologique et bio-dynamique