

Domaine Roc des Anges - L'Oca - 2022 - blanc



Adresse jalousement gardée par les amateurs de vins raffinés et tendus, à la personnalité bien ancrée dans ces terroirs lovés entre mer et montagne, Le Roc des Anges fait figure d'incontournable dans le Roussillon. L'ascension de Marjorie et Stéphane Gallet est proprement stupéfiante et le couple propose des cuvées parcellaires identitaires et sensibles, mais malheureusement très rares.

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 65 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.

Millésime hors norme, avec son été très chaud et sec après, 2022 restera un grand millésime au Roc des Anges, qui a su négocier les contraintes hydriques exceptionnelles et les températures élevées tout en préservant dans ses vins beaucoup de fraîcheur et d'énergie cristalline. La preuve avec ce superbe blanc élancé, précis et tonique, où le terroir de schistes donne toute sa dimension au macabeu.

Le vin se présente dans une robe or pâle et très lumineuse. Le nez séduit immédiatement par la pureté et l'éclat des fruits jaunes et blancs, autour de la pêche jaune, l'abricot, la poire Guyot et la pomme Golden. Des parfums de jasmin, de fenouil, et d'acacia dégagent beaucoup de fraîcheur et de délicatesse, complétés d'une touche anisée de badiane. L'amande fraîche et la noix de cajou ajoutent profondeur et sensualité au bouquet qui se déploie et se complexifie au fil de l'aération. Une empreinte minérale rappelant l'ardoise chauffée par le soleil d'été structure l'ensemble. Quelle précision !

L'énergie qui se dégage de la bouche est tout simplement stupéfiante. On retrouve les saveurs pulpeuses de poire et de fruits à noyau, mais on découvre des notes énergisantes d'agrumes comme le pomelo et le citron jaune qui apportent une acidité revigorante à ce jus vibrant et étiré. L'amande et la noisette fraîches viennent ensuite, comme une caresse gourmande sur les papilles. La tension minérale apportée par les schistes imprime une fraîcheur folle au milieu de bouche, et nous conduit fermement vers une finale saline, longue et subtile. Le terroir parle, sans

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cesse. L'équilibre, la finesse et la pureté de cette cuvée impressionnent. C'est du grand art.

Raffiné mais gastronomique, L'Oca s'accomplira sur des calamars à la plancha, un pulpo gallega ou des anchois marinés de Port-Vendres. La salinité du vin épousera merveilleusement l'iode de l'oursin de Collioure ou un tartare de maquereau délicatement citronné. Plus tard, misez sur une lotte au safran ou un sukiyaki de poissons. Petit conseil : n'hésitez pas à la servir entre 13° et 15°, vous en percevrez encore mieux la précision de ses équilibres.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - L'Oca - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or pâle et très lumineuse

Nez : vertical et complexe : pêche jaune, abricot, poire Guyot, pomme Golden, jasmin, fenouil, acacia, badiane, amande fraîche, noix de cajou, ardoise chauffée par le soleil d'été.

Bouche : énergie stupéfiante, saveurs pulpeuses (poire, fruits à noyau), notes énergisantes d'agrumes apportant une acidité revigorante à un jus vibrant et étiré. Amande et noisette fraîches, fraîcheur folle en milieu de bouche. Finale saline, longue et subtile.

Accords mets-vins : sur des calamars à la plancha, un pulpo gallega ou des anchois marinés de Port-Vendres. Oursin de Collioure ou un tartare de maquereau délicatement citronné. Plus tard, sur une lotte au safran ou un sukiyaki de poissons.



Conseils de service

À consommer :
dès aujourd'hui jusqu'en 2032

Température de service : entre 13 et 15°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Macabeu

Culture : Biologique et bio-dynamique