

Domaine Roc des Anges - Llum - 2017 - blanc



Cette cuvée, pleine et intense mais toujours d'un grand raffinement, illustre de bien belle façon la qualité du vignoble et du terroir du Roc des Anges, et le style infiniment délicat et lumineux de Marjorie et Stéphane Gallet.

Ici, les vieilles vignes sont reines (certaines sont centenaires) et s'immiscent très en profondeur dans ces sous-sols de schistes dégradés et friables, en feuillets, dans lequel les méandres racinaires se chargent en minéralité et trouvent la fraîcheur et l'humidité qui fait si souvent défaut en surface. Car nous sommes au cœur du Roussillon, là où l'été, le soleil est souvent brûlant...

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 6 mois en fûts et demi-muids bourguignons, sans bois neuf, afin de préserver cette pureté d'expression si chère à Marjorie et Stéphane.

Aujourd'hui, ce Llum porte vraiment bien son nom : il est à la fois lumineux et plein d'éclat et, en même temps, profondément porté par une intense minéralité pierreuse évoquant le silex frotté, issue des profondeurs du sous-sol ! Son bouquet à la fois riche et raffiné vous emmène immédiatement très loin, dans un pays de cocagne, entre violette, fleurs blanches, fenouil sauvage, thé vert, citronnelle, pomelos juteux, grenade, groseille... le tout délicatement enrobé d'une touche acidulée évoquant bonbon anglais et Bêtise de Cambrai.

Le vin confirme en bouche sa pureté, sa précision et sa stature d'une très haute distinction. Équilibré, vivant, plein d'énergie, gorgé de fruits et d'une vraie minéralité saline, ce Llum n'en finit pas de rayonner avec une allonge proprement incroyable. Nous sommes totalement sous le charme, avec ce vin profond et singulier, qui nous fait voyager quelque part entre Condrieu et Puligny-Montrachet... Étonnant et indispensable.

Domaine Roc des Anges - Llum - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très sophistiqué : silex frotté, violette, fleurs blanches, fenouil sauvage, thé vert, citronnelle, pomelos juteux, grenade, groseille, une touche acidulée évoquant bonbon anglais et Bêtise de Cambrai.

Bouche : Délicate, portée par un très joli fruit et des notes végétales complexes, et de la fraîcheur de bout en bout. Finale minérale et saline, très active et longue.

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