

Domaine Roc des Anges - Llum - 2019



Cette cuvée, à la fois charmeuse et cristalline, illustre de bien belle façon la qualité du terroir du Roc des Anges et la personnalité de ce très beau millésime 2019, le tout magnifié par ce style ciselé et lumineux que parviennent à insuffler Marjorie et Stéphane.

Ici, les vieilles vignes sont reines (certaines sont centenaires) et s'immiscent très en profondeur dans des sols maigres de schistes dégradés et friables, organisés en feuilletts. Le système racinaire se charge en minéralité et trouve la fraîcheur et l'humidité qui font si souvent défaut en surface, comme ce fut encore le cas en 2019, une année marquée par un mois de juillet particulièrement sec et chaud.

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 pendant 6 mois en fûts et demi-muids bourguignons, avant de repasser un temps supplémentaire en cuves. Ici, point de bois neuf, ni de bâtonnage : tout est fait pour préserver finesse de texture et pureté d'expression si chères à Marjorie et Stéphane.

La richesse naturelle de ce millésime très ensoleillé, aux faibles rendements, donnent à Llum un caractère particulièrement charmeur et littéralement gorgé de fruits. Toujours aussi lumineux, il n'affiche pas moins au nez une grande sophistication florale, sur des notes de lilas, de violette, de verveine et de frésia, sans oublier la lavande. Une touche de poudre de riz accompagne de franches notes de poire et de pêches blanches et jaunes.

La bouche n'est pas en reste, superbe de sapidité et de précision. On retrouve un fruit généreux et parfaitement défini, sur des saveurs de raisin, de goyave, de citron et de pamplemousse. La finale est portée en avant par de fins amers et une minéralité saline délicate, qui stimule les papilles sans jamais les brusquer. Intense et fruitée, cette fin de bouche impressionne par sa longueur et l'impression de pureté qui s'en dégage.

Voici un très beau vin de gastronomie, qui vous accompagnera parfaitement tout au long d'un dîner, autour de beignets de calamars suivis d'un filet de bar à la vapeur et sa mousseline d'épinards.

Domaine Roc des Anges - Llum - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Floral et sophistiqué : lilas, violette, verveine et frésia, lavande. Une touche de poudre de riz. Poire, pêches blanches et jaunes. Zeste d'agrumes délicats.

Bouche : Sapide, pleine d'un fruit généreux entre raisin, goyave, citron et pamplemousse. La finale est portée en avant par de fins amers et une minéralité saline délicate. Stimulante !

Accords mets-vins : Carpaccio de dorade à l'huile d'olive et vinaigrette d'orange.

Calamars à la Romaine. Saint-Jacques juste snackées et purée de céleri. Filet de bar à la vapeur et mousseline d'épinards.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache gris, macabeu, grenache blanc

Culture : Biologique et bio-dynamique