

Domaine Roc des Anges - Chamane - 2019



Voici peut-être la cuvée la plus singulière du Roc des Anges, celle pour laquelle les Gallet ont poussé le plus loin leur démarche stylistique, vers un vin brillant et épuré, reflet intense de la nature du sol, très loin de toute expression variétale.

Pourtant, l'histoire commence un peu à contre-courant : lorsqu'en 2010, Marjorie et Stéphane se portent acquéreurs de cette parcelle d'altitude, située à 300 mètres environ, ils ne sont pas emballés à l'idée d'y conserver ces pieds de muscats à petits grains, plantés au début des années 1960. Avant de procéder à l'arrachage des pieds, qu'ils souhaitent remplacer par des cépages avec lesquels ils se sentent plus à leur aise, ils se décident tout de même à vendanger et à vinifier la récolte 2010. Dès les premières dégustations, Marjorie et Stéphane sont absolument conquis par le raffinement aromatique, l'énergie et l'intensité minérale que le vin dégage, bien loin du caractère exubérant que l'on a davantage l'habitude de retrouver dans les muscats secs du Roussillon.

Résolument pragmatiques et toujours ouverts à des expériences nouvelles, les Gallet décident alors de conserver ce Muscat à petits grains et d'en faire un de ces blancs vibrants, minéraux et singuliers dont ils ont le secret : la cuvée Chamane est née ! Année après année, ils n'auront dès lors cesse de tout faire pour que l'empreinte de ce terroir relativement frais et de ses sols de schistes soit la plus pure et lisible possible. Ils convertissent ainsi rapidement ces parcelles à une approche culturale biologique, s'inspirant également des principes de la bio-dynamie.

Sur ce rare millésime 2019 que nous sommes très heureux de pouvoir vous faire partager, ce fascinant Chamane offre un profil intensément parfumé entre la rose séchée, la fleur de vigne, le thym frais, le noyau de pêche, la goyave et une touche rafraîchissante de réglisse.

L'entame de bouche se montre d'une indicible légèreté diaphane, toute en délicatesse, évoquant les plus beaux taffetas de soie. Peu à peu, le vin délivre une énergie subtile, parfaitement canalisée, portée par des saveurs incroyablement pures de raisin, de grenade, de citron et de pamplemousse. La finale, droite, savoureuse et fringante, est un modèle de précision et d'intensité.

Ce Chamane ne manquera pas de vous « ensorceler »... Que diriez-vous de quelques asperges blanches ou vertes accompagnées d'une mousseline bien citronnée ? A moins que vous n'optiez pour un tajine de poissons au citron confit... Dans les deux cas, ce devrait être succulent !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Chamane - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Intense et floral : rose séchée, fleur de vigne, thym frais, noyau de pêche, goyave et une touche rafraîchissante de réglisse.

Bouche : Entame soyeuse et diaphane. Superbe légèreté du toucher de bouche. Des saveurs pures et énergiques de raisin, de grenade, de citron et de pamplemousse. Finale fringante et très savoureuse.

Accords mets-vins : En apéritif avec de la charcuterie fumée. Asperges accompagnées d'une mousseline citronnée. Tajine de poissons au citron confit.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

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 : Muscat à petits grains

Culture : Biologique et bio-dynamique