# Domaine Roc des Anges - L'Oca - 2019

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.

En 2019, après des mois de juin et juillet particulièrement chauds et secs, suivis d'une période aux nuits plus fraîches, juste avant les vendanges, la vigne a donné de petits raisins, parfaitement concentrés et bien équilibrés en acidité. Comme à leur habitude, Marjorie et Stéphane ont su capter et préserver, au travers d'un élevage particulièrement subtil, l'empreinte du sol qui donne au vin sa trame serrée et sa tension acidulée!

Doté d'une robe très pâle, presque translucide, cet Oca 2019 se révèle pourtant d'une redoutable complexité. Ici, après une indispensable aération, la minéralité pierreuse et finement iodée, entre caillou mouillé et étoile de mer, s'accompagne d'une dimension florale et végétale très sophistiquée : on y trouve la violette, la réglisse, des herbes de montagne, des chrysanthèmes, mais aussi des feuilles de céleri et des jeunes pousses d'endives ou de blettes… Les notes subtiles d'agrumes s'affirment peu à peu, sur le citron et l'orange sanguine.

Des agrumes que l'on retrouve en bouche, sur des saveurs franches et énergisantes de citron à nouveau, mais aussi de carambole et de pomelo. Une touche exotique de kaki souligne la sensualité du vin tandis que la dimension acidulée de la rhubarbe apporte ce qu'il faut de peps et vient exciter les papilles. Sur la finale, on assiste à un retour triomphal du sol : la salinité s'installe et n'en finit pas de nous faire saliver.

Allonge, droiture et puissance parfaitement canalisée, cet Oca 2019 possède un énorme potentiel : il vous ravira d'ici 3 ou 4 ans pour accompagner une lotte au safran ou un sukiyaki de poissons. Un pur régal en perspective.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Domaine Roc des Anges - L'Oca - 2019

## Dégustation et accords

Robe : Très pâle, léger reflets gris

Nez : Très complexe : caillou mouillé et étoile de mer, violette, réglisse, des herbes de montagne, chrysanthèmes, feuilles de céleri et jeunes pousses d'endives ou de blettes... Citron et orange sanguine.

Bouche : Saveurs franches et énergisantes de citron, de carambole et de pomelo. Une touche exotique et plus sensuelle de kaki. Une dimension acidulée excitante (rhubarbe). FInale saline, droite.

Accords mets-vins : Parfait sur une lotte au safran ou un sukiyaki de poissons.

## Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028

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 : Macabeu

Culture : Biologique et bio-dynamique