

## Domaine Roc des Anges - Vignes métissées - 2019



Vin singulier, à la robe translucide très légèrement teintée, ce « Vignes Métissées » issu d'une parcelle complantée de cépages blancs et rouges se révèle d'une extrême finesse, dans le plus pur style des vins de Marjorie et Stéphane Gallet. Avec cette touche suave et gourmande qui lui donne une place à part dans la superbe collection des vins du Roc des Anges.

Acquise en 2008, cette parcelle aux sols de schistes, dont une bonne partie des vignes fut plantée en 1963, était historiquement complantée de cépages blancs et rouges (macabeu, muscat, malvoisie, carignan gris et noir...). Histoire de parfaire encore ce véritable « melting-pot », Marjorie et Stéphane ont décidé d'y planter, voici 10 ans, grenaches blanc, gris et noir, ainsi que du cinsault et du picpoul. Ce sont aujourd'hui pas moins d'une quinzaine de cépages qui cohabitent ici, donnant ce vin aussi rare qu'original, pas tout à fait blanc, pas tout à fait rosé, et véritablement « métissé ».

Tous les raisins sont vendangés le même jour et délicatement pressés tous ensemble. Vinifié comme un blanc, sans macération particulière ni jus de saignée, le vin est ensuite élevé pendant 8 mois en fûts de chêne, mais sans bois neuf, afin d'en conserver toute l'authenticité aromatique.

Bien plus intense et charpenté que sa robe presque translucide, aux légers reflets gris, ne pourrait le laisser présager, cette cuvée « Vignes métissées » nous embarque dans un paysage olfactif singulier et particulièrement charmeur. Céréales légèrement torréfiées, rose séchée et thé au jasmin, violette, gelée de groseille, une nuance de miel, aiguilles et résine de pin, herbes fines, gingembre, caillou frotté, de la pêche, de la prune rouge, de la framboise écrasée, une touche d'agrumes confits et de zeste de citron : plus le vin s'aère, plus il nous séduit, dans un registre à la fois frais et sensuel.

En bouche, on retrouve ce remarquable équilibre entre une certaine douceur, une texture caressante, typique de ce millésime solaire, et une tension parfaitement juste, ciselée, qui ne manque pas d'exciter et de rafraîchir les papilles. Les bulles en moins, ce vin n'est pas sans rappeler certains blancs de noir champenois... La finale, résolument saline, et de bonne longueur, finit de nous convaincre que nous tenons là un des plus attachants, des plus singuliers et des plus harmonieux vins rosés goûtés depuis longtemps.

Une très belle bouteille à déguster aussi bien à l'apéritif qu'à table, pour accompagner des sushis ou une volaille rôtie.

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Roc des Anges - Vignes métissées - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Pâle, léger reflet gris

Nez : Fin mais intense : céréales  
torréfiées, rose séchée, thé au jasmin,  
violette, gelée de groseille, miel, aiguilles  
et résine de pin, herbes fines, gingembre,  
caillou frotté, pêche, prune rouge,  
framboise écrasée, agrumes confits,  
zeste de citron

Bouche : Superbe équilibre entre une  
certaine douceur, une texture caressante  
et une tension parfaitement juste, ciselée,  
qui ne manque pas d'exciter et de  
rafraîchir les papilles. Finale saline.

Accords mets-vins : Sushis, encornets  
farcis à la provençale, une volaille rôtie.



### Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure  
recommandée.



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2019

Type : Vin rosé

Cépage : Macabeu, muscat, malvoisie,  
carignan gris et noir, grenaches blanc,  
gris et noir, cinsault, picpoul...

Culture : Biologique et bio-dynamique