# Domaine Roc des Anges - Chamane - 2020

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, épuré et intense, reflet vibrant de son terroir et de la qualité exceptionnelle du fruit sur ce prodigieux millésime 2020.

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 l'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 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 secs et vibrants, minéraux et singuliers dont ils ont le secret : la cuvée Chamane est née ! Année après année, ils n'auront dès lors de 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.

En 2020, Chamane offre un nez élégant et complexe, dominé par une fraîcheur chlorophyllienne de tous les instants : menthe fraîche, anis étoilé, lavande, cerfeuil et fenouil sauvage, œillets et jasmin, boutons de roses anciennes, c'est un festival de notes aériennes et enlevées, complétées d'évocations de pâtisseries délicates comme la corne de gazelle ou les rosquillas à l'anis. Le fruit, plein de vitalité, s'exprime sur la pomme Granny, le noyau de pêche et le citron de Menton. L'expression du sol prend ici une singulière dimension à la fois fumée et iodée, nous rappelant une anguille légèrement fumée.

La matière à la fois ample et soyeuse du vin se révèle en bouche : elle combine des notes lascives de jacinthe avec une dimension résolument tonique, acidulée évoquant de nombreux agrumes, la rhubarbe et la pomme Reinette. La finale, d'une droiture exemplaire, tendue par l'expression du sol, s'étire sur des accents pierreux accrocheurs et une touche de thym frais.

Plus qu’un vin, ce Chamane nous plonge dans un véritable bain de jouvence. Il nous donne de l’énergie et nous met en appétit : que diriez-vous d’antipastis de légumes marinés et grillés, de tempuras de légumes, de raviolis asiatiques, ou bien d’un poisson blanc à la vapeur accompagné d’un filet d’huile d’olive et d’un tian de légumes…

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Domaine Roc des Anges - Chamane - 2020

## Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Elégant, complexe : menthe fraîche, anis étoilé, lavande, cerfeuil et fenouil sauvage, œillets et jasmin, boutons de roses anciennes. Corne de gazelle et rosquillas à l'anis. Pomme Granny, noyau de pêche et citron de Menton. Une touche fumée et iodée

Bouche : Ample et soyeuse, combinant des notes lascives de jacinthe avec une dimension résolument tonique et acidulée évoquant de nombreux agrumes, la rhubarbe et une touche de pomme Reinette. Finale droite mêlant pierre et thym frais

Accords mets-vins : Antipastis de légumes marinés et grillés, tempuras de légumes, raviolis asiatiques, un poisson blanc à la vapeur accompagné d'un filet d'huile d'olive et d'un tian de légumes...

## Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

## Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Muscat à petits grains

Culture : Biologique et bio-dynamique