Domaine Roc des Anges - Llum - 2021

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 feuillets. Le système racinaire se charge en minéralité et trouve la fraîcheur et l'humidité qui font si souvent défaut en surface, comme ce fut le cas en 2021, où l'été s'est montré particulièrement sec.

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. Ici, point de bois neuf, ni de bâtonnage : tout est fait pour préserver finesse de texture et pureté d'expression si chères à Marjorie.

Le millésime 2021 dessine, dans le Roussillon, des profils de vins présentant une belle fraîcheur. Issu de terroirs d'altitude rescapés du gel de printemps, les raisins ont conservé de beaux équilibres, après un été sec et très chaud. C'est particulièrement vrai pour les grenaches gris et blancs, aux jus aromatiques et digestes, mais aux faibles rendements.

Le nez offre un je-ne-sais-quoi immédiatement tonique et aérien. Nous voilà projeté dans un bel univers champêtre fait de fleurs et de bosquets où les arômes de jasmin, d'aubépine, de tilleul ou de verveine s'imposent rapidement. Ils sont rares ces vins qui parlent autant sans jamais vous lasser. On évolue ensuite, avec délectation, vers la graine de fenouil et la badiane, ainsi que le zeste de citron. Le grenache gris reste formidablement disert avec ses expressions éclatantes d'amande ou de miel bientôt rejointes par de rafraichissantes notes iodées. La sensation d'équilibre et de justesse est remarquable.

On est impressionné en bouche par la beauté galopante de jus clairs et brillants. L'amande douce, le massepain embrassent aimablement votre palais, rapidement rejoints par des saveurs gourmandes de fruits blancs bien mûrs. Ce vin offre une forme de satiété élégante en milieu de bouche. Il laisse d'abord vos sens s'alanguir avant de vous donner un stimulant coup de fouet : le jus frais aux accents citronnés dynamise une fin de bouche tonique et vibrante. La structure sophistiquée est parfaitement réhaussée par cette finale joliment saline. Quelle sapidité !

On mariera ce vin de belle intensité avec un carpaccio de bar à l'huile d'olive ou des Saint-Jacques juste snackées accompagnée d'une purée de céleri. On se régalera tout autant sur des filets de perchettes rôtis sur crème crue, au zeste de cédrat et à l'infusion de mélisse, ou encore, plus simplement, avec des encornets farcis.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Llum - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or clair à or gris, brillante

Nez : Floral, frais et lumineux : jasmin, aubépine, tilleul et verveine, fleurs des champs, graine de fenouil, badiane, zeste de citron, poudre d'amande, miel et pollen, une touche iodée et saline

Bouche : Finesse d'un toucher soyeux, un jus ample et savoureux, autour du massepain et des fruits blancs bien mûrs. Le jus frais aux accents citronnés dynamise une fin de bouche tonique et vibrante. Une belle finale saline.

Accords mets-vins : Un carpaccio de bar à l'huile d'olive ou des Saint-Jacques snackées accompagnée d'une purée de céleri. Des filets de perchettes rôtis sur crème crue, au zeste de cédrat et à l'infusion de mélisse, des encornets farcis. Sukiyaki de poissons.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache gris, macabeu, grenache blanc

Culture : Biologique et bio-dynamique