Domaine Roc des Anges - Chamane - 2021

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 les pieds de muscats à petits grains, plantés au début des années 1960. Avant de procéder à l’arrachage de cette vigne, qu’ils souhaitent initialement remplacer par des cépages avec lesquels ils se sentent plus à leur aise, ils décident tout de même de vendanger et 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 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 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 cette vigne à une approche culturale biologique, s’inspirant également des principes de la biodynamie.

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.

Un véritable feu d’artifice olfactif, voilà comment nous pourrions qualifier le nez de ce vin en tout point exceptionnel. Un panier coloré et magnifiquement garni de fruits exotiques très aromatiques mais jamais entêtants. Si on débusque avec délice la mangue, les fruits de la passion et la goyave, on est vite conquis par la fraicheur et la précision d’un nez qui offre, en outre, de subtiles notes de citron vert, de rose poudré et de thym. Une ambiance de garrigue et quelques notes de réglisse vous laisseront l’humeur rêveuse, imaginer un été jamais finissant.

On retrouve en bouche, comment pouvait-il en être autrement, quelques fruits exotiques comme la grenade mais aussi le jus de pêche blanche. Le toucher est d’une douceur parfaitement veloutée. Le milieu de bouche est placé sous l’emprise stimulante du citron vert et du pamplemousse. Les agrumes, conjugués à des notes de fruits à chair blanche, apportent une lumière quasi surnaturelle au vin. Une once de minéralité confère, pour

finir, tension et vibration à ce Chamane unique en son genre.

Nous proposons d’associer assez naturellement ce vin si savoureux à un tajine de poissons, relevé de citron confit. On devrait également se régaler sur un accord avec un thon fondant snacké au sésame et sauce soja, ou encore, pour les plus exigeants, avec des pattes de poulpe braisées aux oignons rouges. Sentez-vous libre, comme ce Chamane, et régalez-vous !

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Chamane - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Foisonnant, sophistiqué : de nombreux fruits exotiques autour de la mangue, du fruit de la passion et de la goyave. Une touche de citron vert. Rose poudrée, jasmin. Thym frais, senteurs de garrigue, bâton de réglisse et badiane. Pêche

Bouche : Ample et veloutée, un toucher caressant qui diffuse des saveurs gourmandes de grenade, de mangue et de jus de pêche. Un milieu de bouche resserré et stimulant, porté par le citron vert et le pamplemousse. Superbe vibration finale sur une finale tendue

Accords mets-vins : Un tajine de poissons, relevé de citron confit. Un accord avec un thon fondant snacké au sésame ou encore des pattes de poulpe braisées aux oignons rouges.

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 : Muscat à petits grains

Culture : Biologique et bio-dynamique