# Domaine Roc des Anges - Llum - 2022

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 à nouveau en 2022 où l’été s’est montré particulièrement sec et très chaud.

Assemblage de grenache gris (très majoritaire), macabeu et grenache blanc, issu d’une dizaine de petites parcelles disséminées sur le versant nord du massif de Força Real, le vin est vinifié puis élevé pendant 6 à 8 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.

Pari largement réussi pour ce millésime 2022, aux faibles rendements et particulièrement expressif aujourd’hui. Le nez s’ouvre dans un registre fin et élégant, empreint d’une étonnante fraîcheur sur ce millésime pourtant solaire, et d’une verticalité qui nous tire immédiatement vers le haut. Nous voilà projeté dans un univers lumineux, aux contours soyeux et subtils, parmi des notes de poire et de pêche blanche, d’anone et de papaye, relevées d’un trait de citron vert. Quelques fleurs blanches aux doux parfums anisés, on pense à l’eleagnus et au fenouil sauvage, se mêlent à la coriandre et à l’aneth, mais aussi à des épices délicates, parmi lesquelles on reconnaît poivre blanc et poudre de gingembre. Quel raffinement ! Quelle précision !

On est impressionné en bouche par la beauté galopante et la pureté de fruit de ce jus ciselé. On se régale de saveurs enveloppantes de compote de pommes et de poire pochée, on se délecte de la fraîcheur d’une eau de concombre, on est stimulé par l’arrivée des agrumes, autour de la clémentine, de l’orange et du pamplemousse. Progressivement, l’expression de la roche progresse pour mieux triompher. Le socle minéral apporte une dimension tannique au milieu de bouche. Son exquise et excitante empreinte saline étire la matière à l’infini. La finale épicée finit d’insuffler une énergie incroyable.

Ce vin qui ne cesse de grandir au fil de son aération est tout entier habité de la lumière unique de ces paysages sauvages et grandioses du Roussillon. Il brillera, après un carafage, sur un tartare de bar au gingembre et herbes fines, un filet de daurade aux agrumes, des encornets grillés ou une poêlée de palourde au vin blanc et persil. Un must.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Domaine Roc des Anges - Llum - 2022

## Dégustation et accords

Robe : Or clair à or gris, brillante

Nez : Lumineux, soyeux et subtil : poire, pêche blanche, anone, papaye, citron vert, eleagnus, fenouil sauvage, coriandre, aneth, poivre blanc, poudre de gingembre.

Bouche : Saveurs enveloppantes de compote de pommes et de poire pochée, fraîcheur d'une eau de concombre, Tonicité des agrumes, un milieu de bouche minéral, tannique. Une longue finale saline, épicée et énergique.

Accords mets-vins : Un tartare de bar au gingembre et herbes fines, un filet de daurade aux agrumes, des encornets grillés ou une poêlée de palourde au vin blanc et persil.

## 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 : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache gris, macabeu, grenache blanc

Culture : Biologique et biodynamique