

Le Roc des Anges Iglesia Vella 2021

Marjorie et Stephane Gallet - Roussillon



Des vignes labellisées
en biodynamie

Une sélection parcellaire
de grenaches gris, qui ne
demande qu'à vieillir à
l'ombre de votre cave





LE VIN

. Le ROC DES ANGES Iglesia Vella 2021 est issu d'une très belle sélection parcellaire du Roc des Anges, à base de Grenaches Gris plantés en 1954 sur un terroir de schistes.

. Son nom signifie « vieille église » en Catalan, car il vient d'une seule parcelle située à l'emplacement de l'ancienne église du village. Sa puissance contenue et sa tension en font un vin extra-ordinaire qu'il faut apprécier « tête découverte ».

. Pressurage doux, fermentation aux levures indigènes. Fermenté et élevé dans des fûts de 500L de 3 vins.

SERVICE

. Dans les premières années ne pas hésiter à la carafier longuement. Il en a sous le pied et sait parfaitement comment le cacher et le délivrer petit à petit.

. Sa lumière est belle, digne de l'intérieur d'une église, quand elle traverse le vitrail jaune et or.

. Evoluera au moins dix ans, voire plus

DEGUSTATION

. Cet Iglesia Vella arbore une robe or clair, brillante. Au nez, on sent une minéralité sur l'ardoise, la paille de fer ponctuée d'huile d'amande douce et de noix de cajou. La suite dévoile des arômes plus fruités de banane, pêche jaune, coing et ananas.

. En bouche, des saveurs de coulis de pêche, poire, prune, rejoints par les agrumes (citron vert, orange, mandarine) sont très appréciables. La finale prend des airs de garrigue et de poivre

ACCORDS

. Une grande émotion de dégustation, qui vous accompagnera jusqu'au beau poisson blanc cuit à l'arête.

Rêvez d'un turbot rôti... L'iode, le sel, la douceur épicée d'une sauce crémeuse. Et un grand verre...

..



Roc des Anges

Marjorie et Stéphane Gallet ont créé le domaine il y a une vingtaine d'années, en Roussillon non loin de Calce, à Latour de France. Je lui laisse volontiers la parole

« Depuis notre arrivée dans le Roussillon, c'est comme si nous avions fait un long voyage avec une feuille de route pour chaque étape, la nouvelle se nourrissant de la précédente. Aujourd'hui, il n'y a pas de bilan à faire ni de leçon à donner. Simplement, en laissant libre cours à notre curiosité, en donnant du temps au temps, en acceptant que nos vignes et nos vins nous guident plus que nous ne les guidons, nous travaillons désormais au cœur d'une nature éclairée. Le soleil, le vent, la sécheresse, les pierres... ne sont plus des obstacles pour nos vins. La lumière laisse passer la fraîcheur, la maturité ne se mesure plus au degré, la chaleur n'a rien à voir avec la puissance. Nous voulons faire des vins qui ne ressemblent pas à d'autres et non faire les meilleurs vins du Roussillon. Plus jeunes, nous faisons des vins qui venaient du soleil, nous faisons maintenant des vins qui jaillissent du sol. Le goût du lieu a forgé l'esprit de nos vins. »

L'intégralité du Roc des Anges est désormais en biodynamie, et chaque cuvée est le reflet précis du terroir qui l'a vue naître. Je connais assez bien le domaine, aussi je vous ai choisi 4 cuvées, 2 blancs et 2 rouges. Ils illustrent parfaitement la production de Marjorie et sa philosophie. Deux cuvées que l'on pourra qualifier d'entrée de gamme, même si ici cela ne veut pas dire grand-chose, et deux rares et beaux parcelles sur des vignes très âgées (dont un carigan de 120 ans, planté en 1903...), assez introuvables car produits en petites quantités. Si vous ne connaissez pas, laissez-vous séduire par ces très beaux jus qui vieillissent admirablement bien, tout en étant sublimes dans leur jeunesse.

