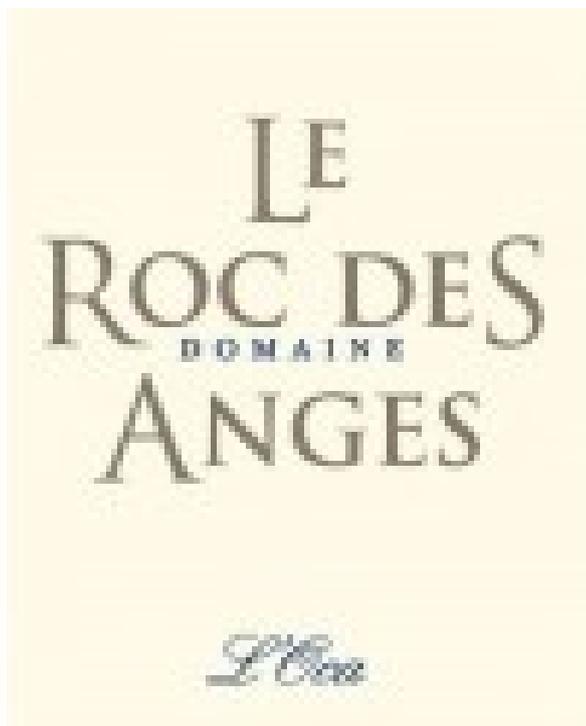


Le Roc des Anges "L'Oca" (macabeu) blanc sec 2016



Prix du produit :

42,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): M. Gallet (ROC des ANGES)

Millésime: 2016

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Oca

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: macabeu

Description du produit :

PRÉSENTATION DU ROC DES ANGES

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Le Roc des Anges "L'Oca" 2016

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 15/20. *Gracieux, ce macabeu né d'un sol de schiste s'affiche droit et serein. Une symbiose vibrante et cristalline. Apogée de 2018 à 2028. Accords met et vins : pâtes et risottos au poisson ou aux fruits de mer, plateau de fromages, fromage de vache, poissons de rivières, poissons crus, sushis.*

En novembre 2021, nous avons longuement échangé avec la vigneronne sur un salon professionnel où nous dégustions les derniers millésimes mis en marché par le Roc de Anges. Sur la fin, la discussion s'est orientée sur la capacité de garde de ses vins. De retour chez elle, Marjorie Gallet a eu l'extrême gentillesse de descendre dans sa cave pour "écouter ce que ses vieux millésimes lui racontaient"... et nous est revenue avec un rapport de dégustation particulièrement intéressant que nous vous soumettons ici ! De tels vigneronns sont rares, profitez : "à l'ouverture : couleur à peine évoluée. Nez fumé dès le début, réduction magnifique, pierre à fusil à fond ! Puis un sillage plus floral arrive et apporte une note raffinée. Fin, énergique dès le nez, on salive déjà... bizarre ce côté loquace pour un 2016, certainement l'influence de l'argile

qui donne toujours des vins foisonnants quand les schistes donnent des vins plus stricts. En bouche très belle tonalité aromatique, et belle longueur déjà. Attaque et milieu de bouche un peu crispés par l'acidité du millésime. A voir avec l'aération. Mais c'est déjà très salivant et très long.

Le lendemain soir : superbe, profond, tout s'est posé. On est à Meursault, mais aussi à Savennières... comme Iglesia 2016 la bouche a bien profité de l'aération et combine maintenant parfaitement l'énergie de 2016 sur une trame épanouie et salivante... le vin a lâché prise, et c'est sublime ! Finalement il a opté pour la danseuse de cabaret

Description brève du produit :

Une des superbes sélections parcellaires du Roc des anges, un caractère exceptionnel dans un très beau millésime. 15/20 B+D.