

Le Roc des Anges "Las Trabasseres" rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2012

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Trabassères

RVF: 18/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description brève du produit :

18/20 RVF, c'est la cuvée rare du Roc des Anges, un grand vin de garde qu'il serait dommage d'ouvrir avant 2016

Description du produit :

Lire les commentaires sur le **Le Roc des Anges** en général.

Sur ce vin en particulier:

Une parcelle de carignan plantée en 1913 exposée au nord-est et plantée sur un coteau de schiste traversé par un chemin à flanc de montagne, *Trabasseres* en catalan.

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2016: *Las Trabasseres 2012 se présente plus fermée mais supérieure en finesse et en persistance de saveurs.*

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, janv. 2014): *To be bottled for the second*

time this year from an ancient parcel of Carignan growing practically right out of the schist mother rock on the way to Forca Real, Gallet's 2012 Las Trabasseres displays from cask the most energy, tension, sap and sense of things mineral as well as the finest tannins of its young red wine collection. But that hasn't come at the expense of fruit, as there is a luscious, sweet display of blackberry and elderberry. Crushed stone, peat, black tea and cinnamon add stimulating allure through a lingering and vibratory finish. Yields here are really low and the berries tiny, notes Gallet, so that despite high elevation and northern exposure this is one of the estate's earliest parcels of black grapes to be picked. You can certainly taste the concentration of those few, tiny berries! Furthermore, she adds, the former grower took unusually good care of these vines, "and that really makes a difference in getting good results so soon after we acquired them." I suspect this will be well worth following through at least 2028.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Las Trabasseres est issu d'une parcelle de Carignan plantée en 1913, sur un coteau orienté nord-est, remarquable par la qualité de son sol fait de schistes décomposés riches en fer et en silice. Las Trabasseres en catalan signifie le chemin qui longe la montagne, à flanc de coteau. C'est le nom du lieu-dit de la parcelle.

A propos du millésime 2012 : Millésime austère, à l'opposé de 2011. Les vins ont connu des phases de fermeture. Je préconise d'attendre encore avant de les ouvrir (aujourd'hui nous sommes en 2015), surtout Las Trabasseres. C'est un vin de gastronomie, il prend toute sa dimension à table. Millésime de petits raisins, donc vins plus serrés et ayant plus tendance à se fermer.

Conseils pour l'ouverture de nos vins : Carafage conseillé, non pour des questions de réduction mais pour des questions d'épanouissement, ou de "réveil" du vin. Ne pas servir trop froid car on se couperait de la minéralité et de la texture de bouche (qui se resserre avec le froid) et donc moins de compréhension du vin.

Cépages : 100 % Carignan.

Terroir : schistes anciens issus de la compression d'argiles pures, riches en silice. Versant Nord de Força Réal, village de Montner, Pyrénées-Orientales.

Age des vignes : vigne plantée en 1913.

Rendement : 18 hl/ha

Récolte : manuelle en caisses de 20 kg, dernière semaine d'août 2012.

Vinification : traditionnelle, levures indigènes, fermentation en cuves béton de 35 hl,

Elevage : élevage en foudre, 8 mois.

Mise en bouteille : sans collage ni filtration, début juin 2013.

Alcool acquis : 13 %.

Service : carafer avant de le servir, pour profiter d'un vin épanoui.

Accords : les plus beaux accords : perdrix d'écosse, lièvre à la royale, canard au sang.

Garde : 10 ans.