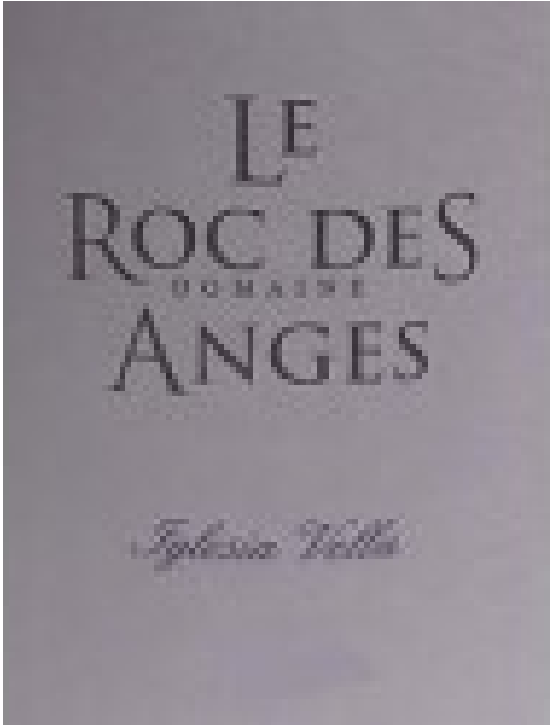


Le Roc des Anges "Iglesia Vella" (grenache gris) blanc sec 2016



Prix du produit :

252,00 €

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: Iglesia Vella

Cépage dominant: grenache gris

Description brève du produit :

Un savant assemblage de vieux grenache gris (plantés en 1953) sur schistes.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU ROC DES ANGES
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Le Roc des Anges Iglesia Vella 2016

En novembre 2021, nous avons longuement échangé avec la vigneronne sur un salon professionnel où nous dégustons 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 vigneron sont rares, profitez : *"à l'ouverture : robe plus évoluée, ce qui n'est pas étonnant vu le millésime et l'âge aussi, 5 ans quand même. Ambiance miel et hydrocarbures au tout début, puis aubépine et roche chaude. Vif dès l'attaque, on reconnaît la personnalité des 2016 ici, trame plus vive que 17 et 18. Serré en l'état, voir si il se relâche avec l'ouverture.*

Le lendemain soir : il n'a pas gagné en ouverture par rapport à la veille, et ça c'est très 2016, tous plus moines que danseuses de cabaret... L'aération a libéré la bouche qui s'est posée, et a gagné en chair et en longueur, donc ça va dans le bon sens. Je crois que je vais le regoûter demain soir car je suppose qu'il lui faut peut-être encore plus de temps...

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée de pur grenache gris, issu d'une parcelle âgée de 80 ans et des pieds de gris disséminés dans les parcelles de Carignan 1903. Une de ces parcelles est à quelques mètres du site de l'ancienne église, Iglésia Vella en catalan.

Son nom signifie « vieille église » en catalan car il vient d'une seule parcelle proche du site de l'ancienne église du village. C'est le double en blanc de Las Trabasseres. Il est issu d'une parcelle quasi janséniste tellement elle livre un vin minéral et long. Sa verticalité et sa salinité en finale montrent qu'Iglesia Vella est un vin au-delà du schiste, c'est un vin de roche-mère.

Fermenté et élevé dans des fûts de 500L de 3 vins, Iglésia Vella s'inscrit dans la droite ligne de la cuvée Vieilles Vignes blanc, en plus pur, plus précis et plus long.

Conseil sur le service rédigé par le domaine : *Ne pas servir trop frais. Ils ont peu d'alcool et des ph bas donc inutile de chercher l'équilibre par le froid, on ne ferait que casser la texture de bouche et donc passer à côté du vin. Servir à 13° dans le verre pour les apprécier entre 15 et 18 °. Ouverture à l'avance pour Iglesia Vella et l'Oca toujours bénéfique pour avoir un vin épanoui. La fin de la bouteille est toujours meilleure, c'est-à-dire quand le vin a bien pris l'aire et s'est réchauffé ! on a alors des vins qui expriment 100 % de leurs nuances, dont la délicatesse qui ne s'exprime qu'à "chaud" et à l'air. Eviter de les ouvrir dans la phase entre 2 et 5 ans car le vin se cherche, il est entre jeunesse et évolution et cherche son nouvel équilibre.*