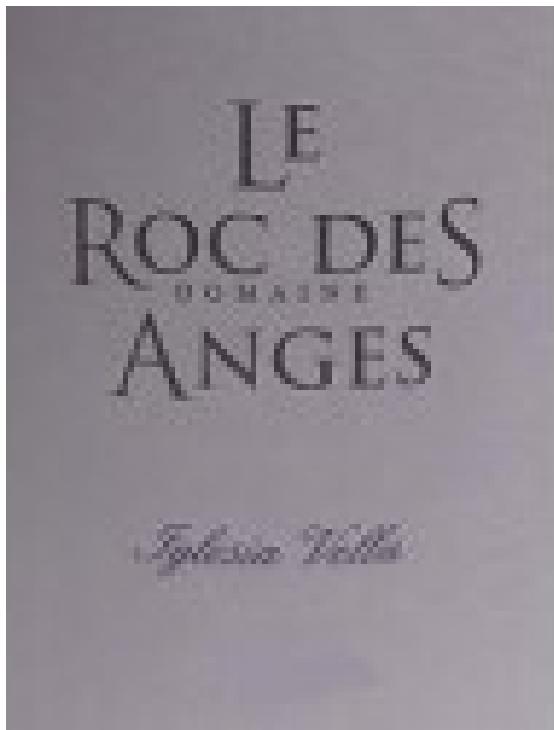


# Le Roc des Anges "Iglesia Vella" (grenache gris) blanc sec 2018



Prix du produit :

**252,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2018

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Iglesia Vella

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: grenache gris

## Description brève du produit :

Un savant assemblage de vieux grenaches gris (plantés en 1953) sur schistes dont la complexité et la minéralité augmenteront avec le temps. Fraîcheur, finesse et délicatesse au programme.  
16,5/20 B+D

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Le Roc des Anges Iglesia Vella 2018**

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 16,5/20. *Tendu, nerveux et énergique, il a la pureté de l'eau de roche. Un blanc tout en finesse et subtilité. Apogée de 2019 à 2030. Accords*

*mets et vin : Pâtes et risottos au poisson ou aux fruits de mers, plateau de fromages, fromages de vache, poissons de rivière, 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 vignerons sont rares, profitez : "à l'ouverture : bouteille température de cave, 15°C : couleur encore claire, pas d'évolution. Le nez est top ! 1 peu de pétrole (léger), de roche chaude, c'est détendu, relâché. Ambiance minérale, fleurie. Epanoui et subtil, raffiné. En bouche, l'attaque est fraîche puis le vin gonfle et déploie son volume tout en douceur, il y a de la dimension et de la longueur, et ce dès l'ouverture. C'est une belle surprise pour moi car ce vin avait eu une phase entre 1 et 2 ans un peu fermée et presque évolutive. Je ne l'avais pas trop regoûté depuis et je constate avec bonheur que ce n'était qu'un passage, aujourd'hui c'est très bon et ça se livre tout de suite. Très 2018 dans le relâchement (millésime de gros raisins), fin et délié, il ouvre les bras direct en nous voyant.

*Le lendemain soir : dieu que c'est doux, long, délié, ouvert et ondulant en bouche. C'est magnifique et ça confirme l'impression de la veille. On peut donc conseiller de l'ouvrir 24 h avant en refermant la bouteille, sans carafer. Et ça veut aussi dire que le vin a encore des années devant lui car il n'est pas sensible à l'oxygène."*

#### **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, Iglesia 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°C dans le verre pour les apprécier entre 15 et 18°C. 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.