ROC DES ANGES, Côtes Catalanes AUSTRALE 2020

75 cl Rouge Languedoc-Roussillon IGP Côtes Catalanes



La note by Christian Walter

93-94/100

Quelle ascension fulgurante pour ce domaine né en 2001 ; Marjorie et Stéphane GALLET hissent LE ROC DES ANGES parmi les tous premiers domaines du Languedoc-Roussillon. Les rendements sont limités à 25 hl/ha pour les cuvées et 21 hl/ha pour les mono cépages. La sensibilité, la technicité et la ténacité de Marjorie et Stéphane Galet sont récompensés par un succès amplement mérité. Ils ont créé un domaine phare du Roussillon, doté depuis 2014 d'une cave qui leur permet d'aller encore plus loin dans l'expression du terroir, tout comme la biodynamie dont ils sont imprégnés. Avec des vignes aujourd'hui essentiellement situées sur Montner, terroir somptueux pour les blancs précis et minéraux qu'ils affectionnent, ils continuent de planter et de diversifier les sols pour conquérir de nouvelles expressions sur les rouges.

Les vins : "LLum" et "Segna de Cor" deux cuvées d'assemblages blanc et rouge, des vins de caractère accessibles. Viennent ensuite les parcellaires, tous en mono-cépage, avec des élevages doux, et qui expriment parfaitement terroirs et cépages. "Imalaya" 100% carignan gris immensément complexe; "Iglésia Vella" 100% grenache gris ; "Australe" 100% serine, sélection massale plantée à Saint Joseph variété ancienne de la syrah, une "côte-rôtie sauvage" du Roussillon ; "Unic" 100% grenache noir ; "Reliefs" à dominante de carignan vieilles vignes ; "Carignan 1903" sur des vignes plus que centenaires !

Le Roc des Anges est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité) ; il est certifié Ecocert (biologique) et Demeter (biodynamie). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Roc des Anges (Côtes Catalanes)

Le vin et le cheval sont nos deux passions communes. Elles nous ont nourris et fait grandir. Je suis née à Grenoble, j'ai grandi à la campagne, les vignes de Condrieu et de Côte-Rôtie ont toujours habité mon regard d'enfant et d'adolescente. Mes parents aimaient le vin. Les tablées familiales ont fait le reste, ma voie était tracée. Stéphane a grandi en Normandie, en plein air. Gamin très indépendant, il partait toujours avec son vélo et ses cannes à pêche et revenait tard le soir à la maison ; il passait aussi

beaucoup de temps à la ferme d'à côté pour donner un coup de main. Nous nous sommes rencontrés à l'école d'agronomie de Montpellier, le club d'équitation a scellé notre relation. Le dimanche, nous faisions des escapades dans le Roussillon, loin de tout. Nous ne venions pas en touristes mais en curieux des vignes, elles nous impressionnaient beaucoup.

Une fois diplômés, nous sommes venus ici en 2000. J'ai travaillé un temps chez Gérard Gauby. Avec lui, j'ai acquis non pas une technique mais une manière de penser le vin. Stéphane a pris la direction technique d'un grand domaine à Maury, je suis partie en quête de vignes pour créer le domaine. Des parcelles m'ont bluffée tellement elles ressemblaient à celles de la Côte-Rôtie. Il y en avait une plantée de carignan sur une veine de quartz ; un coteau au sol blanc, posé au milieu des schistes noirs. Ce lieu-dit s'appelait le Roc Blanc car la nature avait donné cette veine éclatante de quartz. ''Le Roc des Anges'' est né de cette dualité, on était en février 2001, j'avais 23 ans. J'ai trouvé une petite cave à Tautavel.

Le vin

Une magnifique expression de syrah, dont les bois sont issus dune sélection massale venue tout droit de Saint-Joseph (Rhône nord). Dune texture finement granulée comme la peau du raisin qui se délite, aux notes de fruit noir très poivrées et de violette, le cépage signe avec gourmandise et aplomb. Puissant et élégant. (Bettane & Desseauve millésime 2017, noté 93/100)

Goûté avant mise. Une massale de serine plantée en 2001. Une finesse exceptionnelle, on est certes dans la typicité du cépage au nez (floral, réglisse) mais que de jus, quelle tension et quelle élégance en bouche ! (Bettane & Desseauve, millésime 2015, noté 97/100)

La presse spécialisée en parle

Lumineux. C'est sûrement l'adjectif qui qualifie le mieux le Roc des Anges, tant pour le style des vins que pour la cuverie moderne et esthétique de Marjorie et Stéphane Gallet. Ils ont créé leur domaine de toute pièce, et aujourd'hui couvrent 45 hectares en production. Des vins d'une grande buvabilité, assez bas en alcool pour la région, où une viticulture soignée et une date de vendange intelligente évitent toute lourdeur dans les vins. La biodynamie explique une partie de cette originalité pour le Roussillon, le terroir très particulier de Montner aussi, des schistes très fins qui se comportent comme des sables. Ce domaine nous procure régulièrement parmi les plus belles émotions en vins secs de tout le département. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Vignerons brillants et perfectionnistes, Marjorie et Stéphane Gallet travaillent ensemble depuis 2008 ; ils ont su imposer un ton très personnel à leur production, issue d'une majorité de vieux grenaches et carignans. Le domaine est désormais certifié en agriculture biologique et en biodynamie, et les vins ont acquis une finesse hors du commun. Si la cuvée 1903 (100 % carignan) a beaucoup contribué à la notoriété du domaine, Iglesia Vella (grenache gris de 60 ans) et L'Oca (macabeu sur schistes et argiles) en blanc s'affirment désormais au même niveau. La gamme s'est étoffée de nouveaux vins époustouflants (Chamane, muscat d'altitude sur schistes, Imalaya, carignan gris sur granit…). La montée en puissance du domaine est impressionnante ; elle s'accompagne d'une certaine forme de radicalité stylistique dans laquelle nous ne nous retrouvons plus. Sous prétexte de pureté et de tranchant, trop de cuvées confinent à la maigreur. Nous enlevons donc une étoile en espérant que ce signal pousse les vignerons à insuffler davantage de chair et de plaisir dans leurs créations. (RVF)

Caractéristiques

- **note Bettane :** 93/100
- **Cépage :** 100% serine

- **Terroir :** Sols superficiels de schistes anciens issus de la compression d'argiles pures, riches en silice. Versant Nord de Força Réal, village de Montner, Pyrénées-Orientales.
- **Vignoble :** Age des vignes 20 ans
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Rendements 21 hl/ha, vendanges manuelles en caisses de 20 kg, fermentation en levures indigènes, en cuve béton de 24 à 65 hl, grains entiers et grappes entières, cuvaison allant de 10 à 15 jours.
- **Elevage :** 8 mois
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2022 et 2028
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui