walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

ROC D'ANGLADE, Languedoc rouge 2017 magnum

75 cl Rouge Languedoc IGP Langlade



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 94/100

Roc d'Anglade est un domaine "haute-couture" de 9 hectares ou Rémy Pédréno conduit d'une main de maître son vignoble. Les rendements sont parfaitement maîtrisés 15 hl / ha pour les blancs et 20 hl/ha pour les rouges. Situé entre la vallée du Rhône et le Languedoc, le terroir d'Anglade compte parmi les crus réputés de France depuis le 18ème siècle. Les blancs issus à 60% de chenin sont frais et tendus, complexes et gourmands. Les rouges sont suaves et aromatiques, la texture est dense et soyeuse. Le fait d'intégrer dans la cuvée des grappes entières (avec leur rafle) apporte finesse et complexité, des arômes floraux, plus de structure, de la profondeur et de la cohérence.

Le domaine est noté 3*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur) et 2*/3 à la Revue des Vins de France (grand domaine incontournable, doté de terroirs fabuleux). La conduite du domaine est en agriculture biologique et biodynamie. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Roc d'Anglade (Gard, Languedoc)

Un peu d'histoire : le village de Langlade, près de Nîmes dans le Gard, possède une authentique tradition viticole. Dès 1696, Louis XIV signe l'édit d'attribution des armoiries du village : "d'argent à trois échalas de sinople", symbole de la vocation viticole de la commune. Le Cru est à son apogée en 1868 : le village de 650 habitants, d'une superficie de 900 Ha, compte 165 vignerons et 625 Ha de vignes ! Le vin de Langlade compte parmi les crus réputés de France, et est le seul vin du midi classé dans les grands vins complets avec bouquet, au même titre que le Clos de Vougeot et le Montrachet (Le Vin, A. Hébert, 1896, p26). Le domaine Roc d'Anglade a été créé en 1999, devenant ainsi la 3ème propriété de l'époque moderne de renaissance du Cru. En 2014, le village de 2 000 habitants comporte 6 domaines, cultivant soixante-dix hectares.

Domaine Roc d'Anglade : des vins de pays atypiques. Rémy et Martine Pedreno sont des vignerons à la fois exigeants et idéalistes. Ils ont renoncé à l'AOC pour fuir les contraintes d'encépagement de l'appellation Languedoc. Cette liberté leur permet de donner naissance à des vins prodigieux, autant plébiscités par les amateurs que par les sommeliers avertis. Le domaine de 10 hectares se compose d'une mosaïque de parcelles âgées de 5 à 60 ans, essentiellement exposées plein nord, afin de préserver

la fraîcheur et l'équilibre du fruit. Argiles, sables, limons et marnes du sous-sol communiquent aux vins une densité et une complexité préservées par une culture naturelle, en biologique. Le domaine de 10 hectares se compose d'une mosaïque de parcelles âgées de 5 à 60 ans, essentiellement exposées plein nord, afin de préserver la fraîcheur et l'équilibre du fruit. Argiles, sables, limons et marnes du sous-sol communiquent aux vins une densité et une complexité préservées par une culture naturelle, en biologique.

Le vin

Son nez vous fait entrer dans l'univers du parfum :la pureté de l'arôme de framboise relevé de menthe poivrée ne laisse pas de nous émouvoir. La bouche est une incarnation de délicatesse, d'harmonie et de profondeur. Vin envoûtant et charismatique.

Ce rouge 2018, très énergique évoque d'emblée la chair de cerise bien juteuse. La structure tannique est très légère, avec un côté acidulé en finale. (RVF, millésime 2018, noté 94/100)

Le 2019 en rouge est un vin de patience : il divulgue des arômes de romarin avec un côté cerise bien juteuse et des tanins caressants. (RVF, millésime 2019, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

La famille Pedreno porte le Roc d'Anglade à un niveau d'expression jamais atteint. Ce domaine de 10 hectares situé à Langlade, dans le département du Gard, a la particularité d'avoir ses vignes exposées au nord, ce qui garantit aux vins une très grande fraîcheur. Mis en valeur par un élevage révélant salinité et longueur, les blancs de pur chenin se révèlent être de parfaits partenaires pour la gastronomie. Une réflexion appuyée autour de l'élevage des rouges leurs a permis de gagner en précision de tannins. Une toute nouvelle cuvée, Reserva-Especial, issue de l'assemblage de grands millésimes, est épatante de diversité aromatique. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité, noté 3*/5)

Rémy Pédréno est un vigneron exigeant, idéaliste, qui cultive 9 hectares de vignes autour du village de Langlade. Ce Nîmois au regard pétillant a créé ce domaine en 1999, devenu en vingt ans l'un des meilleurs de la région. Le style est original, tendu vers une recherche de fraîcheur et d'élégance. Toutes les cuvées valent le détour, et provoquent l'émotion chez l'amateur. Les vins traversent le temps sans vaciller, et se révèlent fins et complexes. Les élevages en foudre ont fait progresser la qualité des vins et la tenue du vignoble est impeccable.
Les vins : on commence avec un rosé épicé qui rappelle les baies rouges, la menthe poivrée et offre une bouche pleine et fluide. Le blanc se fond dans une palette de fenouil, de céréales et dispose d'une bouche qui a du relief. La tension et les fins amers tiennent ce vin fin et aromatique. Le 2019 en rouge est un vin de patience : il divulgue des arômes de romarin et la cerise bien juteuse, sous des tanins caressants. Le 2007 nous permet de prendre du recul, il présente une évolution parfaite qui nous transporte dans un registre de cuir et d'encens, avec une impression sanguine et florale en bouche. Les tanins sont polis par le temps et offrent une longueur salivante. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 94/100
- **Cépage :** 55% carignan, 35% mourvèdre, 15% grenache syrah cinsault
- **Terroir :** Marnes calcaires sur argilo-limono-siliceux, expositions Nord, Est et Sud-Ouest, vignes 25 à 30 années, densité 4 000 pieds/ha
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)

- **Vinification :** Rendements 20hl/ha, vinification 100% en vendanges entières, levures indigènes, cuve ouverte, pas d'extraction, fermentation 11 jours, entonnage par gravité
- **Millésime :** 2017
- **Consommation :** à boire entre 2021 et 2032
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé