

# LLUM 2018 BLANC

ROC DES ANGES/TERRES DE FAGAYRA



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Son style en dentelle, entre cristal et minéralité, vient tout droit des sols très superficiels des schistes sans argiles.

- Grenache gris 50%
- Macabeu 50%

## Accords mets et vins

Ce blanc s'accordera parfaitement avec les poissons à chair délicate, tartares, carpaccios, noix de Saint-Jacques ainsi que les huîtres.

## Détails

**Domaine** : Roc des Anges

**Couleur** : Blanc

**Effervescent** : Non

**Millesime** : 2018

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Biodynamie

**Primeur** : Non

**Bio** : Oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Grenache gris

**Région** : Bourgogne

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : IGP Côtes Catalanes

## Caractéristiques

**Terroir** : Schistes anciens, argiles pures et riches en silice

**Cépage** : 50% Grenache gris, 50% Macabeu

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Biodynamique

**Vinification** : Débourage léger, fermentation en levures indigènes

## Dégustation

**Robe** : Or pâle, brillante et limpide

**Nez** : Floral, élégant et fin

**Bouche** : Pierreux, intense, épicé, structuré

**Finale** : Longue

**Garde** : 10 ans

**Température de service** : 10° à 12°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Stéphane a rejoint Marjorie en 2008. Une seconde vie commençait pour le domaine. "Nous avons vraiment avancé ensemble. Sans recette mais avec méthode, raliés aux mêmes convictions : l'essentiel est dans la nature, le lieu donne son énergie au vin, la lumière du Roussillon éclaire mais ne brûle pas. Comme une évidence, ce cheminement nous a conduit vers la biodynamie. Cette année-là, Stéphane cherchait aussi des vignes à Maury, presque en cachette ! Un jour, il m'a emmenée voir des parcelles, nous avons su tout de suite que ces schistes marneux et ces calco-schistes étaient particuliers. Nous avons baptisé nos Maury « Les Terres de Fagayra ». « Terres de Fagayra » pour nos vins doux naturels, « Le Roc des Anges » pour nos autres vins ; deux noms pour un travail en partage, à la vigne comme à la cave. Six années ont passé à Montner. Comme le temps, nous avons avancé. Nos convictions sont bien sûr restées les mêmes mais la vision de notre métier a bougé. Nous pourrions la résumer ainsi : le savoir-faire est peu de chose sans le savoir-être. La rigueur et la maîtrise de l'outil donnent aux vins leur franchise ; notre sensibilité, notre intuition et notre liberté orientent leur caractère. Depuis notre arrivée dans le Roussillon, c'est comme si nous avions fait un long voyage avec une feuille de route pour chaque étape, la nouvelle se nourrissant de la précédente. Aujourd'hui, il n'y a pas de bilan à faire ni de leçon à donner. Simplement, en laissant libre cours à notre curiosité, en donnant du temps au temps, en acceptant que nos vignes et nos vins nous guident plus que nous ne les guidons, nous travaillons désormais au cœur d'une nature éclairée. Le soleil, le vent, la sécheresse, les pierres ne sont plus des obstacles pour nos vins. La lumière laisse passer la fraîcheur, la maturité ne se mesure plus au degré, la chaleur n'a rien à voir avec la puissance. Nous voulons faire des vins qui ne ressemblent pas à d'autres et non faire les meilleurs vins du Roussillon. Plus jeunes, nous faisons des vins qui venaient du soleil, nous faisons maintenant des vins qui jaillissent du sol. Le goût du lieu a forgé l'esprit de nos vins." Marjorie Gallet



[https://boutique.gueufeton.fr/photos\\_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png](https://boutique.gueufeton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png)