

# COTES CATALANES « LLUM » 2021

## Le Roc des Anges



**Historique :** Que de chemin parcouru depuis 2001, année où la jeune Marjorie Gallet décide avec une audace incroyable de poser ses valises au cœur des coteaux sauvages du Roussillon ! Originnaire des coteaux escarpés de la Côte-Rôtie, elle se passionne très tôt pour la vigne et le vin. Après avoir goûté au travail viticole dans la vallée du Rhône, elle part un an chez Gérard Gauby, le pape des

vins du Roussillon, qui va la décider à se fixer définitivement dans ce petit coin de pays catalan, du côté de Montner. Comme elle le dit, chez lui, elle a acquis « non pas une technique, mais une manière de penser le vin ».

Marjorie démarre avec 5 hectares de vieilles vignes de carignan. Rapidement, elle n'aura de cesse de trouver d'autres parcelles et de replanter certains terrains en friches, pour finalement exploiter aujourd'hui près de 25 hectares de vignes. Rejointe par son mari, Stéphane, en 2008, Marjorie va rapidement s'imposer comme la nouvelle figure de proue du Roussillon viticole. Ils ont développé un style singulier et très personnel, tout en finesse, en fraîcheur et en pureté d'expression. Et c'est tout naturellement que l'ensemble des vignes est cultivé en Bio et désormais travaillé selon les principes de la biodynamie.

**Encépagement :** 90% Grenache gris, 10% Macabeu.

**Terroir :** Schistes anciens, versant nord de Força Real.

**Température de Service :** 9 à 10°C, carafage recommandé (20 min)

**Potentiel de Garde :** 2024-2025

**Observations :** Des notes de fleurs d'acacia, d'eucalyptus et de santal s'harmonisent aux touches légèrement miellées et épicées. La complexité olfactive est valorisée en bouche par un bel équilibre et une grande fraîcheur. Le palais montre toute sa générosité dès l'attaque, avec une ampleur qui tapisse le palais. La finale soulignée par une longue persistance aromatique offre des nuances de fruits secs (amandes) rehaussées par un boisé encore présent aux notes légèrement vanillées.

**Quelques accords :** Rougets à la Catalane, Gambas grillées au poivron confit et amandes concassées, Rôti de porc aux oranges...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

www.cave-de-longchamp.com - E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com)