COTES CATALANES
« SEGNA DE COR » 2021
Domaine 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 ! Originaire 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 ».

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 très personnel, tout en finesse, en fraîcheur et en pureté d'expression. Le domaine est aujourd'hui travaillé selon les principes de la biodynamie.

Encépagement : Grenache, Carignan et Syrah
Terroir : Schistes anciens issus de la compression d'argiles pures
Température de Service : 15 à 16°C.
Potentiel de Garde : 2024-2027.

Observations : Après un élevage en cuve béton pendant 9 mois, cette cuvée se révèle avec un nez d'une grande concentration, recèle de fruits noirs écrasés (mûre, cerise noire) où dominent des effluves à la fois fumés et épicées. La bouche, d'attaque franche, évolue avec amplitude sur une trame riche et juteuse au registre de noyaux de fruits et de baies noires. La finale se dévoile avec des flaveurs d'épices et de zan. L'ensemble, très frais, dévoile un tactile aux tanins d'une grande finesse.

Quelques accords : Marcassin à la broche, Poulet à la Catalane, Veau de lait aux chanterelles…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☏: 02 40 59 13 14
E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com