

Le Roc des Anges "Carignan 1903" rouge 2011 (75 cl)



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): M. Gallet (ROC des ANGES)

Millésime: 2011

Appellation: IGP Pyrénées Orientales

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Carignan 1903

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Guide Hachette: *** (exceptionnel)

Description du produit :

Lire les commentaires sur le **Le Roc des Anges** en général.

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2016: *Très beau volume juteux*

Guide Bettane et Desseauve 2016: *Délicieux arôme floral, très grande finesse, le roussillon possède peu d'exemples de vins rouges de cette classe. Apogée de 2015 à 2021.*

Guide Hachette 2014: *Carignan 1903 ? C'est la date de plantation de ces ceps qui plongent leurs racines dans des schistes, un des sols de prédilection pour ce cépage. Ceux de la commune de Montner ont donné naissance à un vin rouge violacé profond, au nez, pur et simple, sur des petits fruits rouges. C'est en bouche que la magie opère. Les tanins sont d'une finesse et d'une élégance exceptionnelles, et les arômes d'une grande subtilité; l'acidité est dosée à la perfection et la finale séduit par sa fraîcheur. Un chef d'oeuvre que l'on peut apprécier pour lui-même, ou avec un pigeon rôti.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2014): *The most impressive wine in the lineup, the 2011 Cotes Catalanes Carignan 1903, which as the name suggests, comes from a single parcel of Carignan planted in 1903, offers a decidedly elegant, finely polished version of the variety. Offering up plenty of black and blue fruits, spring flowers, licorice and serious crushed stone-like minerality, it flows onto the palate with a medium-bodied, pure and lively profile, with mid-weight depth, fine tannin and a clean, refreshing finish that keeps you coming back to the glass. It should evolve gracefully through 2023.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

à propos du millésime 2011: millésime ayant donné des vins juteux, les raisins étaient un peu plus gros et cela donne des vins qui se livrent à peu près tout le temps, sans grosse phase de fermeture. c'est un millésime qu'on peut ouvrir quand on veut. Les vins sont tendres et lumineux.

Conseils pour l'ouverture de nos vins : Carafage conseillé, non pour des questions de réduction mais pour des questions d'épanouissement, ou de "réveil" du vin. Ne pas servir trop froid car on se couperait de la minéralité et de la texture de bouche (qui se resserre avec le froid) et donc moins de compréhension du vin.

Cépages : 100 % Carignan.

Terroir : schistes anciens issus de la compression d'argiles pures, riches en silice. Versant Nord de Força Réal, village de Montner, Pyrénées-Orientales.

Age des vignes : vignes plantées en 1903.

Culture de la vigne : biodynamie.

Rendement : 15 hl/ha

Récolte : manuelle en caisses de 20 kg, deuxième semaine de septembre 2011.

Vinification : levures indigènes, fermentation en cuves béton de 35 hl, un ou deux pigeages en début de fermentation, cuvaison de 30 jours.

Elevage : élevage en foudre 9 mois.

Mise en bouteille : sans collage ni filtration, juin 2012.

Alcool acquis : 13.5 %.

Service : carafier avant de le servir, pour profiter d'une structure épanouie.

Accords : les plus beaux accords : perdrix d'écosse, lièvre à la royale, canard au sang. Très beau vin de gibier à plume.

Garde : 10 ans.

Description brève du produit :

LA cuvée qui a fait la renommée du Roc des Anges, à base de carignans centenaires. 16/20 B&D, 16,5/20 RVF, 92/100 Parker, *** Guide Hachette !