



Domaine Le Roc des Anges

Roc des Anges, L'Oca Blanc 2016

L'Oca (gåsen) kommer fra en parcel hvor skifergrunden gennemløbes af en rød åre af ler. Formen på denne ler-åre har form som en flyvende gås, så derfor navnet. Druerne er 100% macabeu, fra gamle vinstokke. Vinen gæres og lagres på 500 ltr. egetræsfade i ca. 6 mdr.. Macabeu viser sig med klassisk fylde og cremet mineralitet, og en intens duft af fennikelfrø og melon. En klassisk vin i enhver forstand, der i den grad understreget Roussillons kæmpe potentiale for at fremstille verdensklasse hvidvin. Madmæssigt er unghane med trøffel, og kraftigere fiskeretter med svampe, oplagte.

OM PRODUCENTEN

Den kvindelige ildsjæl Marjorie Gallet lavede i 2001, som 23-årig, sin første årgang Roc des Anges og er i dag at finde i den vinøse superliga i Roussillon. Hun voksede op midt mellem vinmarkerne i Côte-Rôtie og Condrieu, men hun er ikke ud af en vinfamilie. Passionen for vin fik hun fra forældrene, der var store vinelskere, og hun forfulgte i en tidlig alder sin drøm om at lave vin.

Hun startede sin uddannelse på landbrugsskolen i Montpellier, hvor hun også mødte sin nuværende mand og partner i vinhuset Stéphane Gallet (Se også Terres de Fagayra). Når skolen var ovre, brugte de weekendene på at køre rundt til de små vinbønder i Roussillon og smage deres vej frem, blandt mange af de overraskende gode producenter. Da studierne var afsluttet flyttede de begge til Roussillon, og Marjorie arbejdede nogle måneder hos Gerard Gauby. Her lærte hun med egne ord ikke at lave vin, men en helt ny vinfilosofi som man ikke kunne lære på en landbrugsskole. Stéphane blev kort efter teknisk chef hos et af de berømte vinhuse i Maury, mens Marjorie kiggede sig om efter egnet terroir til sit eget vinhus.

Her faldt hun over nogle parceller der mindede hende om Côte-Rôtie. En jordbund af sort skifer, med et gennemløbende bånd af lysende hvid kvarts. Stedet var kendt som "Roc Blanc". Det var her, og med afsæt i netop det navn at Marjorie grundlagde Domaine Le Roc des Anges i Tautavel i 2001.

Stéphane kom i 2008 til at arbejde fuld tid side om side med Marjorie, og deres fælles passion for at lade naturen tale gennem deres vine, førte til at de omlagde hele produktionen til biodynamisk dyrkning. Samme år fandt Stéphane nogle gode parceller i Maury, og grundlagde deres sideløbende projekt med søde vine fra Maury "Terres de Fagayra".

I 2014 byggede de et nyt vinhus og hjem, i Latour-de-France, ganske kort fra deres oprindelige vinhus i Montner, som de solgte til Tom Lubbe – Matassa. Det nye vinhus med de markante firkantede profiler danner nu rammen om både Domaine Le Roc des Anges og Terres de Fagayra, samt familiens egen hyggelige bolig.

OMRÅDE

Frankrig

APPELLATION

Côtes Catalanes

DYRKNING

Biodynamisk

JORDBUND

Skifer

DRUER

Macabeu

GÆRING

500 ltr. egetræsfade

TYPE

Let hvidvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens