

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Côtes Catalanes

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Skifer

DRUER
Grenache, Syrah

GÆRING
Ståltanke

TYPE
Let rødvin

Domaine Le Roc des Anges

Roc des Anges, l'Effet Papillon Rouge 2022

"Herlig, enkel hverdagsvin på grenache og syrah. Blidt krydret næse med hindbærduft fra grenache. Saftig, en fyldig mund med diskret strejf af sødme og blide tanniner. En frikadellevin i ordets mest positive forstand. Ikke stor, bare god!" 89p. Anders Halskov-Jensen, Vinhjernen Effet Papillon Rouge er lavet på Grenache og syrah. En super indtagende og drikkevenlig rød Roussillon vin, der passer perfekt til lam og okse i rustikke tilberedninger. Ren, fyldig og mørk frugt i glasset. Som de andre vine i serien, rigtig meget vin for pengene!! Effet Papillon, eller sommerfugle effekten, hentyder til et begreb fra kaos fysikken, hvor en enkelt handling, som f.eks. en sommerfugls vingeslag i Paris, kan afstedkomme tropiske storme i Sydamerika. Sagt på en anden måde, hvordan en ganske lille påvirkning fra starten, kan skabe radikalt anderledes resultat til slut. Det er denne start impuls, som Marjorie Gallet fra Roc des Anges, er, overfor en gruppe vinbønder fra kooperativet i Rivesaltes. I tæt samarbejde med disse vinbønder laver Marjorie en ny vin serie under navnet Effet Papillon. Hun guider udvalgte vinbønder, med ekstra gode vinstokke og velbeliggende marker, til at høste bedre og færre druer, på økologisk vis (dog ikke certificeret) som hun derfor opkøber til en højere pris end vanligt.

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 weekenderne 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 jordbundaf 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 fraMaury ”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 nyevinhus med de markante firkantede profiler danner nu rammen om både DomaineLe Roc des Anges og Terres de Fagayra, samt familiens egen hyggelige bolig.