

Roc des Anges

Australe, Côtes Catalanes rouge IGP

 , 750 ml

 France,

 9910235053



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Crostini mit schwarzer Oliventapenade

(Gemüse & Vegetarisch)

Crostini mit pikanter Sardinen-Paste

(Fisch)

Crostini mit Wildschwein-Rillettes

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.03.2022

Marjorie und Stéphane Gallet lernten sich auf der Agrarhochschule in Perpignan kennen, gingen jedoch erst einmal getrennte Wege. Erst die gemeinsame Passion zu Pferden und später dem Wein brachte sie wieder zusammen. Stéphane arbeitete damals in einem größeren Betrieb im Maury, während Marjorie in Calce bei Gauby erste praktische Erfahrung in der Biodynamie sammelte. In 2003 lieh sie sich Geld von Freunden und machte sie sich damit selbständig. Das namengebende Areal hieß eigentlich Roc Blanc, benannt nach einer weissen Quartzader, die aus dem schwarzen Schiefer herausragt. Marjorie entschied sich jedoch für die Umbenennung in Roc des Anges, zu Deutsch: Engelsfelsen. Mittlerweile gehört die Kellerei zu den ersten Adressen der Region und umfasst 30 Hektar Reben auf einem Mosaik unterschiedlicher Böden.

Der Australe ist ein Einzellagen-Wein und wurde im Jahr 2001 gepflanzt. Er stammt von einer Massale-Selektion der Serine, einer alten Syrah-Varietät der nördlichen Rhône. Es hat 14 statt der üblichen sieben Jahre gedauert, bis die Reben an die harten, tiefgründigen Böden adaptierten und eine gesunde Produktivität entwickelt haben.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern.

Nase:

Der 2020 Australe der Domaine Roc des Anges duftet nach schwarzem Beeren Confit, Geselchtem, dunklem Tabak und schwarzen Oliven. Seine markant dunkle Nase singt das hohe Lied der Konzentration und Verdichtung der Aromen, die gleich schwarzem Samt undurchdringlich aus dem Kelche strömen.

Mund:

Am Gaumen setzt sich der dunkle Eindruck fort und wird ergänzt durch eine beherzte Bitternote, die abermals an Tabak und schwarze Oliven erinnert. Anregend herb weist seine Phenolik Wege fernab der primären Frucht und konturiert ihn auch am Gaumen als dunkle Macht für Fortgeschrittene. Anregend herb zeigt er von der Frucht nur das Mark, die Säure beschleunigt den samtig dichten Nektar auf ein Maximum und verweist auf die unterschiedlichen Terroirs des Weinguts, die auch im heißesten Teil Frankreichs Weine mit feiner Vibration und Finesse entstehen lassen.