Roc des Anges

1903 Carignan, Côtes Catalanes rouge IGP

, 750 ml

France,

9910235084

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Lièvre à la royale, klassisches franz. Gericht mit Hase

(Wild)

In Carignan geschmorter Oktopus mit gegrillten Kartoffeln und Oliven

(Meeresfrüchte)

Wildentenbrust mit Granatapfeljus, auf Salz gebackener Roter Beete und Rosmarinkartoffeln

(Wildgeflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 21.12.2023

Information über den Wein

Der Wein stammt von einem 3,5 Hektar großen, 1903 angelegten Carignan-Weingarten auf Schieferboden sowie zu Ton verwittertem Schiefer in den Pyrénéen oriental. Genutzt wird die Frucht der Parzellen Sainte-Eugénie, La Ginèvre und Las Trabassères. Ausgebaut wurde der Wein in gebrauchten Tonneaux und Fudern über neun Monate hinweg.

Farbe

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen

Nase

Schon in der Nase findet sich das Thema dieses Weines: die Balance zwischen Kühle und Wärme oder anders ausgedrückt: ein frischer kühler und steiniger Aspekt in der ansonsten voll ausgereiften, dunklen Frucht des *Carignan 1903*. Die Frucht von Johannisbeeren, Heidelbeeren und Kirschen aber macht mit zunehmender Luft auch anderen Noten Platz: Man findet Leder, Tabak, Rauch und Garigue, Minze und etwas dunkle Schokolade. Mit noch mehr Luft erscheinen dann kandierte Feigen und Pflaumen.

Gaumen

Man sollte diesen Wein von mehr als hundert Jahre alten Reben, deren wenige kleine noch verbliebene Trauben einen konzentrierten Saft entstehen lassen, unbedingt karaffieren und ins Burgunderglas gießen. Erst mit ausreichend Luft entsteht das faszinierende Zusammenspiel aus einer reifen Frucht von Brombeeren und Cassis, Walderdbeeren und Kirschen, den vielen Gewürz- und Kräuternoten, die man allesamt in der Landschaft des Roussillon wiederfinden kann sowie der kühlen Steinigkeit, einem Hauch von Eisen und der Mineralität, die alte Reben hervorbringen können. Dieser Wein ist nicht etwa beeindruckend in seiner Opulenz, sondern vielmehr in seiner mineralisch lebendigen, kühlen, steinigen und kräuterbetonten Art, bei der das feine Tannin mit der saftigen Frucht bis ins lange Finale hinein harmoniert. Das ist Carignan mit seltener Finesse und perfekt gereiften Gerbstoffen, taktil elegant mit leichter Extraktsüße und feinster Körnung. Meiner Meinung nach erzeugt Marjorie Gallet die burgundischsten Weine des Roussillons und mit dem *1903* einen der schönsten Carignans, die ich kenne.