Roc des Anges

Iglesia Vella, Côtes Catalanes blanc IGP

, 750 ml

France,

9910235052

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Salat von Junger Zucchini mit Olivenöl, Zitrone, Fenchelpollen und Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Steinbutt Filet in Grapefruit Beurre blanc mit Passe Pierre und Kartoffel-Risotto

(Fisch)

Zicklein aus dem Ofen mit mediterranen Kräutern und jungem Knoblauch

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 23.08.2021

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 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 Iglesia Vella (übersetzt: alte Kirche) wurde 1954 auf reinem Schiefer gepflanzt, besteht zu 100% aus Grenache Gris und ist das weiße Pendant zum roten Las Trabasseres. Die Schiefer-Böden verleihen den Weinen ihre profunde Mineralik und die distinktiv saline Wahrnehmung im langen Finish, weshalb Marjorie und Stéphane bei diesem Wein auch stets von ihrem „Felsenwein“ sprechen.

Farbe:
Helles Strohgelb mit silbern auslaufendem Rand.

Nase:
Der 2020 Iglesia Vella zeigt sich in der Nase mit nobler Zurückhaltung, große Gläser lassen ihn nach einiger Zeit etwas redseliger erscheinen. Dann erzählt er mit fester Stimme von nassen Steinen, roter Apfelschale und weißen Blüten. Reduziert wie ein südfranzösisches Stilleben ist alles am rechten Platz, ein Strauss getrockneter Kräuter nebst einiger Muschelschalen und Zitronenlaub komplettieren das Gemälde.

Mund:
Mit mundwässernd salziger Mineralik ist der Iglesia Vella fordernd wie beglückend. Karg und sehnig erinnert er an einen Windhund, sein rasanter Trinkzug verleiht dieser Analogie in jedem Falle Rückenwind. Gemahlenes Gesteinsmehl mit der Kalibrierung feinsten Schmirgelpapiers verleiht ihm seine animierende Haptik, die von nobler Phenolik zusätzlich befeuert wird. Die Säure ist wunderbar eingebunden und trägt ihn ins saline, ätherisch kühle Finish.