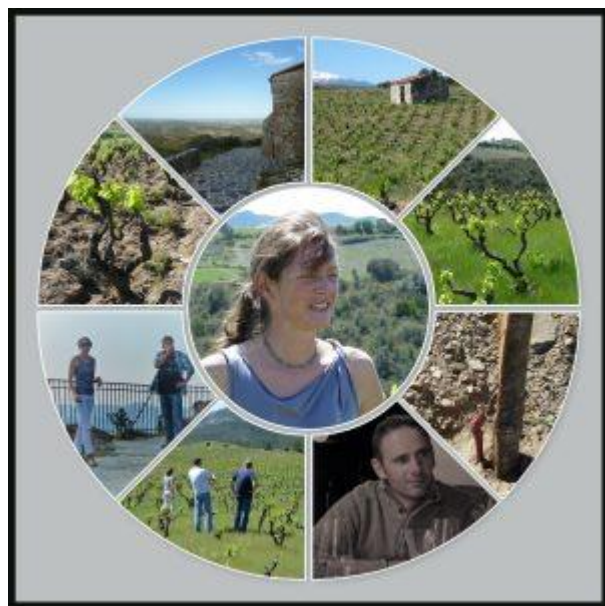


Le vin et le cheval sont nos deux passions communes. Elles nous ont nourris et faits grandir.

Je suis née à Grenoble, j'ai grandi à la campagne, les vignes de Condrieu et de Côte-Rôtie ont toujours habité mon regard d'enfant et d'adolescente. Mes parents aimaient le vin. Les tablées familiales ont fait le reste, ma voie était tracée.

Stéphane a grandi en Normandie, en plein air. Gamin très indépendant, il partait toujours avec son vélo et ses cannes à pêche et revenait tard le soir à la maison ; il passait aussi beaucoup de temps à la ferme d'à côté pour donner un coup de main.

Nous nous sommes rencontrés à l'école d'agronomie de Montpellier, le club d'équitation a scellé notre relation. Le dimanche, nous faisons des escapades dans le Roussillon, loin de tout. Nous ne venions pas en touristes mais en curieux des vignes, elles nous impressionnaient beaucoup.



*L'essentiel est dans la  
nature,  
le lieu donne son énergie  
au vin,  
la lumière du Roussillon  
éclaire  
mais ne brûle pas.*

Une fois diplômés, nous sommes venus ici en 2000. J'ai travaillé un temps chez Gérard Gauby. Avec lui, j'ai acquis non pas une technique mais une manière de penser le vin.

Stéphane a pris la direction technique d'un grand domaine à Maury, je suis partie en quête de vignes pour créer le domaine. Des parcelles m'ont bluffée tellement elles ressemblaient à celles de la Côte-Rôtie. Il y en avait une plantée de carignan sur une veine de quartz ; un coteau au sol blanc, posé au milieu des schistes noirs. Ce lieu-dit s'appelait le Roc Blanc car la nature avait donné cette veine éclatante de quartz.

« Le Roc des Anges » est né de cette dualité, on était en février 2001, j'avais 23 ans. J'ai trouvé une petite cave à Tautavel.

Stéphane m'a rejoint en 2008. Nous étions deux maintenant, une seconde vie commençait pour le domaine. Nous avons vraiment avancé ensemble. Sans recette mais avec méthode, raliés aux mêmes convictions : l'essentiel est dans la nature, le lieu donne son énergie au vin, la lumière du Roussillon éclaire mais ne brûle pas. Comme une évidence, ce cheminement nous a conduit vers la biodynamie.

Cette année-là, Stéphane cherchait aussi des vignes à Maury, presque en cachette ! Un jour, il m'a emmenée voir des parcelles, nous avons su tout de suite que ces schistes marneux et ces calco-schistes étaient particuliers. Nous avons baptisé nos Maury « Les Terres de Fagayra ».

« Terres de Fagayra » pour nos vins doux naturels, « Le Roc des Anges » pour nos autres vins ; deux noms pour un travail en partage, à la vigne comme à la cave.

Six années ont passé à Montner. Comme le temps, nous avons avancé. Nos convictions sont bien sûr restées les mêmes mais la vision de notre métier a bougé. Nous pourrions la résumer ainsi : le savoir-faire est peu de chose sans le savoir-être. La rigueur et la maîtrise de l'outil donnent aux vins leur franchise ; notre sensibilité, notre intuition et notre liberté orientent leur caractère.

En 2014, nous quittons Montner pour Latour-de-France. Encore une étape pour Le Roc des Anges et Les Terres de Fagayra. Notre nouveau lieu de vie, entièrement neuf, s'inspire des fermes carrées d'autrefois. Ici, les saisons sont tranchées comme nulle part ailleurs. Il fallait cette cour pour nous protéger du vent qui souffle souvent fort. Les pierres massives nous abritent aussi de la chaleur étouffante l'été. Lignes et matériaux, la fluidité est partout, c'était vital pour nous. Le chai est enterré, il est bâti sur un Réseau Sacré.

Tout autour de la maison, il y a de l'espace, on respire, les chiens sont toujours dehors, les enfants s'amuse et explorent... C'est un lieu où la lumière naturelle vibre au rythme des heures, un lieu à la fois d'atmosphère et de travail, où l'on prend enfin notre temps !

Depuis notre arrivée dans le Roussillon, c'est comme si nous avions fait un long voyage avec une feuille de route pour chaque étape, la nouvelle se nourrissant de la précédente. Aujourd'hui, il n'y a pas de bilan à faire ni de leçon à donner. Simplement, en laissant libre cours à notre curiosité, en donnant du temps au temps, en acceptant que nos vignes et nos vins nous guident plus que nous ne les guidons, nous travaillons désormais au cœur d'une nature éclairée. Le soleil, le vent, la sécheresse, les pierres... ne sont plus des obstacles pour nos vins. La lumière laisse passer la fraîcheur, la maturité ne se mesure plus au degré, la chaleur n'a rien à voir avec la puissance. Nous voulons faire des vins qui ne ressemblent pas à d'autres et non faire les meilleurs vins du Roussillon. Plus jeunes, nous faisons des vins qui venaient du soleil, nous faisons maintenant des vins qui jaillissent du sol. Le goût du lieu a forgé l'esprit de nos vins.



*Tout autour de la maison,  
il y a de l'espace, on respire,  
les chiens sont toujours dehors,  
les enfants s'amuse et explorent...*

## Roc des Anges-Terres de Fagayra

J'ai rencontré Marjorie Gallet par hasard, en me rendant dans le Roussillon au début de l'année 2003. A cette époque, Stéphane, son mari était le gardien du temple de Maury, le Mas Amiel.

Le soir, au dîner, Stéphane avait pris avec lui la première bouteille produite par Marjorie... le Carignan 1903 millésime 2001. Impressionnés déjà par le vin, nous allons déguster le lendemain au Roc des Anges dans sa première petite cave...

Durant l'été de cette même année je suis en vacances là-bas, et j'y rencontre souvent Marjorie et Stéphane. On déguste ensemble... leurs vins et bien d'autres. C'est à ce moment que s'est nouée une complicité qui ne sera jamais interrompue, même si des événements survenus dans ma vie professionnelle et le décollage de leur domaine nous éloignent parfois.

Les vins n'ont cessé d'évoluer en fonction des convictions « vinosophiques » de Marjorie et Stéphane, de leur ancrage au terroir et de leur passion des vins équilibrés, minéraux et enchanteurs. Une constante du domaine : la recherche de la fraîcheur et de la minéralité dans un climat très chaud... Ils en parlent beaucoup mieux que moi, allez donc visiter leur nouveau site de toute urgence : <http://marjorie-stephane-gallet.com> et lisez aussi l'article que leur a consacré Bernard Arnould, excellent journaliste et dégustateur dans le journal numérique « In Vino Veritas ».

Pierre Ghysens , mon mentor.

### LES VINS :

Vous connaissez déjà les rouges : **Segna de Cor** (Grenache – Carignan – Syrah), le vin par lequel on découvre généralement le domaine, vin de plaisir et de gastronomie. **Reliefs**(Vieux Carignans) plus « sérieux » au niveau de la structure, **Carignan 1903** (vignes plantées en 1903) et **Las Trabassères** (parcelle spécifique de Carignan).

En blanc le superbe et délectable **Llum** (Grenache gris et Maccabeu). Trois nouvelles cuvées de rouge ont fait leur apparition : **Unic** (pur Grenache), **Australe**(pure Syrah, variété originale Serine) et **Astérolide** (pur Mourvèdre) : trois nouvelles pépites à ajouter au collier de Marjorie... des vins élégants, suaves, goûteux, frais, minéraux bien sûr, et indispensables à la cave de tout amateur de vin, évidemment...

Les blancs ne sont pas en reste avec Imalaya (rare Carignan gris) et Chamane (Muscat) qui accompagnent désormais Iglesia Vella (Grenache Gris), Oca et Pi Vell (Maccabeu)

Un seul mot d'ordre : il faut impérativement dé-gus-ter !