

Domaine Roc des Anges - Imalaya - 2016



Voici certainement la plus rare et peut-être la plus "bluffante" des cuvées parcelaires du Roc des Anges, un de ces vins pour lequel le terme même de minéralité prend tout son sens ! C'est à Tarerach, tout contre la montagne pyrénéenne, à 500 mètres d'altitude à l'extrémité occidentale du Roussillon, que Marjorie et Stéphane cultivent cette petite parcelle plantée en carignan gris.

Ce cépage historique du Roussillon, quasiment oublié aujourd'hui puisqu'à peine 20 hectares subsistent dans toute la région, fût planté ici en 1961, sur des sols de granites et de sables qui vont donner au raisin cette intensité minérale tout à fait hors du commun. Bien sûr, il aura fallu beaucoup de travail et de patience à Marjorie et Stéphane pour redonner à cette parcelle de vieilles vignes, la plus éloignée du Domaine, toute sa vitalité : travail régulier du sol, apport de préparations bio-dynamiques, tout a été fait pour que le sol, après des années marquées par une viticulture conventionnelle, retrouve toute sa vie microbienne et cet équilibre dont la vigne se nourrit.

Aujourd'hui, cette cuvée Imalaya atteint effectivement des sommets de complexité et surtout d'une minéralité profonde et vibrante. Dès le premier nez, on respire le sol et le sous-sol, entre pierre pilée, sel marin et fonte... La complexité végétale est là aussi, évoquant tout à tour légumes racinaires, céleri, fenouil, eucalyptus et même le thé au jasmin. Quant au fruit, il resplendit sur des notes plutôt fraîches et énergiques de citron vert, de fruits blancs et de kiwi. En attaque de bouche, la texture semble presque diaphane : pourtant, le vin porte en lui une vraie force, un dynamisme salin qui excite sans cesse vos papilles et vous donne une seule idée en tête : y revenir.

Rare et superbe, aussi à l'aise sur un poisson fumé, un carpaccio de langoustines qu'une cassolette d'escagots ou des ris de veau au citron, cet Imalaya devrait vous enchanter.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Roc des Anges - Imalaya - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Élégant et minéral : pierre-ponce, sel marin, fonte, légumes racinaires, céleri, fenouil, eucalyptus, thé au jasmin, kiwi, citron vert, pomme Granny.

Bouche : Texture délicate, diaphane. Très belle énergie minérale, saline, qui fait vibrer le vin sur le palais. Longue finale très active, droite et précise.

Accords mets-vins : Poisson fumé, carpaccio de langoustines, cassolette d'escagots ou des ris de veau au citron.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2019 et 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2h)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Carignan gris

Culture : Biologique et bio-dynamique