

Domaine Roc des Anges - Imalaya - 2017 - blanc



Voici certainement la plus rare et peut-être la plus subtile 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 de 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 : labour et griffage régulier, 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, dotée d'une minéralité profonde et vibrante. Dès le premier nez, on respire à la fois l'air pur et le sous-sol, entre pierre pilée, sel marin et fonte. La sophistication florale et végétale est étourdissante, apportant tout au long de la dégustation une belle sensation de fraîcheur aérienne : on voyage avec enthousiasme entre fleurs blanches, jasmin, verveine, violette, fleur d'oranger, aiguille de pin, cerfeuil. Quant au fruit, il resplendit sur un registre tonique et stimulant, évoquant le citron vert, la clémentine, le kiwi et le kaki. Une touche gourmande évoquant la corne de gazelle finit de nous faire chavirer.

En bouche, on retrouve ce bel équilibre entre une matière effilée, des saveurs pures et pleines de charme, et une longueur « majuscule ».

Rare et superbe, aussi à l'aise sur un poisson fumé, un carpaccio de langoustines qu'une cassolette d'escargots ou des ris de veau braisés, accompagnés d'un jus d'agrumes caramélisé, cet Imalaya devrait vous enchanter.

Attention rareté : nous vous proposons ici les toutes dernières bouteilles du millésime.

Domaine Roc des Anges - Imalaya - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Élégant et minéral : pierre-ponce, sel marin, fonte. Puis : fleurs blanches, jasmin, verveine, violette, fleur d'oranger, aiguille de pin, cerfeuil. Citron vert, clémentine, kiwi et kaki.

Bouche : Bel équilibre entre une matière effilée, des saveurs pures et pleines de charme, et une longueur « majuscule ». Finale droite et traçante.

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1h au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Carignan gris

Culture : Biologique et bio-dynamique