

Domaine Roc des Anges - Pi Vell - 2018 - blanc



Voici une version originale et tout aussi irrésistible de ce que peut donner le macabeu, cette fois sur un terroir pauvre de schistes anciens et dégradés. Loin de la sensualité et de la richesse de L'Oca, ce Pi Vell marque un retour à l'épure, à la tension minérale, à la vivacité et bien sûr à cette finesse si caractéristique du travail de Marjorie et Stéphane.

Cette cuvée parcellaire, née avec le millésime 2015, est issue d'une parcelle d'altitude (300 mètres environ), assez ventée, où les sols sablo-limoneux sont extrêmement minces et laissent rapidement la place à la roche-mère, ces fameux feuillets de schistes. Leur orientation en bords verticaux permet au système racinaire de plonger très en profondeur, à la recherche de minéralité et de fraîcheur. C'est d'autant plus vrai ici que les vignes de macabeu ont été plantées en 1947 !

Si les rendements sont naturellement très limités (une dizaine d'hectolitres par hectare), le soin de tous les instants apporté à la vigne, dans le plus pur respect des règles biologiques et bio-dynamiques, permet d'obtenir des raisins à la fois très concentrés mais bien équilibrés dans leur rapport sucre-acidité.

Fidèles à leur recherche d'une expression à la fois sincère et très délicate du terroir, Marjorie et Stéphane privilégient un élevage sans bois neuf, utilisant essentiellement des grands contenants. On retrouve dans ce vin un vrai « souffle » minéral, autour de notes fumées évoquant le graphite et la pierre à fusil. Et toujours cette grande sophistication florale et végétale, qui apporte élégance et sensation de fraîcheur, sur des arômes complexes de fleurs blanches, de rose séchée, de violette, de cerfeuil, de coriandre, de fanes de carotte et de résine d'arbre.

En bouche, le vin confirme son magnifique équilibre entre vivacité et densité : ici, l'épure de la matière se conjugue avec une vraie générosité des saveurs de miel d'acacia, de poire, d'abricot. La finale est franchement monumentale, d'une longueur exceptionnelle, imbriquant à la perfection fruits jaunes et épices (poivre, piment doux).

Marier avec tant de réussite et de tact puissance et subtilité est une chose rare : Marjorie et Stéphane y sont parfaitement parvenus avec ce très beau Pi Vell 2018!

Domaine Roc des Anges - Pi Vell - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Grande sophistication florale : fleurs blanches, rose séchée, violette, cerfeuil, coriandre, fanes de carotte et résine d'arbre. Miel d'acacia, poire, abricot. une touche de piment doux.

Bouche : Un excellent équilibre entre vivacité et densité, sur des saveurs de fruits blancs et jaunes. Minéralité apaisée en milieu de bouche, finale droite et légèrement poivrée. Grosse longueur.

Accords mets-vins : Poissons délicats comme le bar ou la sole, en carpaccio, en tartare ou juste grillés. Dans 3 ans, on pourra passer à un poisson rôti et son beurre blanc..



Conseils de service

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

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Macabeu

Alcool : 12°

Culture : Biologique et bio-dynamique