

Domaine Roc des Anges - Iglesia Vella - 2018 - blanc



Première cuvée parcellaire en blanc, créée en 2008, cet Iglesia Vella est un modèle de pureté, de précision et d'énergie. Les vieilles vignes de grenache gris, plantées en 1954, plongent dans ce sol et sous-sol de schistes anciens, issus de la compression d'argiles pures. Le travail régulier des sols et la culture bio-dynamique pratiquée par Marjorie et Stéphane favorisent l'enracinement en profondeur et la capacité de la vigne à transmettre dans le vin les nuances minérales de ce terroir. L'exposition de la parcelle au Nord protège quant à elle le raisin des trop fortes chaleurs et d'un risque de maturité excessive.

Vendangé dès mi-août (les fortes chaleurs de l'été ayant accéléré la maturation), le raisin est pressé très délicatement puis vinifié sur levures indigènes et élevé pendant 7 mois en fûts bourguignons sans bois neuf, afin de laisser s'exprimer avec justesse le terroir. Sur ce millésime de faible acidité, la tension minérale est essentielle : c'est bien tout le talent de Marjorie et Stéphane de parvenir à la faire s'exprimer avec autant de netteté.

A la dégustation, on est immédiatement frappé par la pureté et le raffinement aromatique du vin, couplés à une texture généreuse et élastique. D'abord fumée au nez, avec ses notes de pierre-ponce, la minéralité s'exprime aussi dans un registre frais et iodé, évoquant les embruns. Le fruit est superbe de bout en bout, sur des saveurs de poire Comice, de pêche, de melon et une touche finement exotique évoquant l'anone et le kaki. L'élevage se fond délicatement, apportant quelques discrètes notes de noisette, d'épice douce et de confiture de lait.

La texture en bouche est certes généreuse, mais formidablement élastique et active. La dimension vibratoire de cet « Iglesia Vella » est fascinante. L'énergie du fruit, sur des saveurs de citron vert et de kaki à nouveau, rencontre une trame minérale, saline, très stimulante au palais. La persistance est impressionnante ! Voici incontestablement un très grand vin, à la fois raffiné, complexe et percutant, aussi à l'aise sur un tartare de dorade que des langoustines rôties. Inclassable et imparable !

Domaine Roc des Anges - Iglesia Vella - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Pur et complexe : minéralité fumée (pierre-ponce) puis iodée. Poire Comice, pêche, melon et une touche exotique évoquant l'anone et le kaki. Noisette, une touche lactique de crème battue. Cannelle.

Bouche : Texture généreuse mais très élastique, toujours en mouvement. L'énergie du fruit, sur le citron vert et le kaki à nouveau, rencontre une trame minérale, saline, très stimulante. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, plutôt des poissons en tartare ou justes grillés. Voire des fruits de mer. Demain, un risotto aux Saint-Jacques ou aux champignons, une blanquette de lotte.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Grenache gris

Culture : Biologique et bio-dynamique