Roagna - Langhe Solea - 2016 - blanc



Nous voici de retour au cœur du Piémont, entre Barbaresco et Barolo, chez une des plus anciennes familles vigneronnes de la région, les Roagna. Après un formidable 2015, nous sommes ravis de retrouver la rarissime et sidérante d'élégance cuvée Solea sur ce nouveau millésime 2016, un pur joyau qui assemble chardonnay et nebbiolo vinifié en blanc.

Les amateurs de grands vins du Piémont le savent : Luca Roagna, 5ème génération, a fait ses preuves depuis longtemps déjà. Bien qu'âgé d'à peine 37 ans, il a déjà 16 millésimes à son actif et continue à impressionner la planète vins par la pureté d'expression des terroirs qu'il parvient à transmettre dans ses micro-cuvées parcellaires que le monde entier s'arrache...

Une qualité exceptionnelle que l'on doit en grande partie à la curiosité insatiable dont fait preuve Luca et au soin quasiment maniaque qu'il porte au travail des vignes, conscient du patrimoine exceptionnel de vieilles vignes dont il a hérité, sur certains des meilleurs terroirs marno-calcaires de tout le Piémont. S'il ne revendique aucun label, tout est fait ici dans le respect le plus total de la plante, pour favoriser son bien-être et cette symbiose naturelle avec son environnement !

Ce rare Solea fait la part belle au chardonnay, planté à Barbaresco sur le vignoble calcaire de Carso mais aussi du côté de Barolo, sur le secteur de Castiglione Falleto, où il bénéficie d'une belle exposition au Sud-Est et d'un substrat original associant sables et marnes bleues. Mais l'idée géniale de Luca (son père avait déjà tenté quelques expérimentations en ce sens à la fin des années 1980), c'est d'avoir tenté l'association d'un chardonnay bien mûr avec le roi du Piémont, le fameux et si subtil nebbiolo, qu'il décide ici de vinifier en blanc, après une rapide macération pelliculaire et un pressage délicat. Ce mariage, qui a peut-être paru à certains esprits étroits un peu « extravagant » (« le raisin rouge, c'est pour le vin rouge ! ») a pourtant donné naissance à l'un des plus fascinants et des meilleurs blancs du Piémont.

Lorsque notre ami Jean-Emmanuel Simond nous a fait découvrir ce Solea, nous avons été nous-mêmes complètement bluffés, totalement sous le charme ! Après deux années d'élevage en fûts, ce magnifique 2016 confirme le style singulier mais absolument irrésistible de ce vin, à la fois ample, crémeux, mais aussi rocailleux, épicé et parfaitement tendu.

On adore l'harmonieuse complexité du bouquet au fruité intense et très pur entre la mandarine, le citron confit, la marmelade anglaise, la pomme Golden, la prune et la pêche blanche. Le vin semble traversé par une arête minérale, évoquant les graviers chauffés par le soleil et des épices

fines, tandis qu'une dimension végétale très sophistiquée apporte une sensation fraîche et aérienne, sur des notes de camomille, de fougère et de chlorophylle.

On retrouve en bouche une structure fascinante d'équilibre entre fermeté, un fruité crémeux, sur les fruits jaunes, et une percussion minérale de tout premier ordre. On aime ces fins amers particulièrement toniques, évoquant l'orange sanguine, l'amande fraîche et la quinine. La finale n'en finit pas de s'étirer, portée par une salinité délicate. Un vin plein et vibrant, littéralement « habité », de la race des « Grands Crus » !

Important : vos vins seront expédiés à partir du 26/09/2019

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Roagna - Langhe Solea - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Intensément fruité et minéral : mandarine, citron confit, marmelade anglaise, pomme Golden, prune et pêche blanche. Graviers. Camomille, fougère et chlorophylle.

Bouche : Equilibre entre fermeté, un fruité crémeux, sur les fruits jaunes, et une bonne percussion minérale. On aime ces fins amers particulièrement toniques, évoquant l'orange sanguine, l'amande fraîche et la quinine. Longue finale saline.

Accords mets-vins : A associer avec des poissons à chair fine (bar, turbot), des gros crustacés. Dans quelques années, un risotto aux Saint-Jacques.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (ou aération en bouteille de 2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Langhe

Cépage : chardonnay, nebbiolo

Culture : Principes biologiques