

Domaine Roc des Anges - Imalaya - 2018 - blanc



Voici certainement la plus rare et peut-être la plus subtile des cuvées parcellaires du Roc des Anges, un de ces vins pour lequel les termes de complexité et de minéralité prennent tout leur sens ! C'est à Tarerach, sur les contreforts pyrénéens, à 500 mètres d'altitude à l'extrémité occidentale du Roussillon, que Marjorie et Stéphane cultivent cette petite parcelle de carignan gris.

Cépage historique du Roussillon, quasiment oublié aujourd'hui puisqu'à peine 20 hectares subsistent dans toute la région, ce carignan gris fut planté en 1961, sur des sols de granites et de sables qui donnent au raisin cette intensité minérale hors du commun.

Bien sûr, il a 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, la cuvée Imalaya atteint effectivement des sommets de complexité. Elle est dotée d'une arête minérale qui lui donne une structure absolument exemplaire. Dès le premier nez, on respire à la fois l'air pur et le sous-sol, entre fine note fumée, silex frotté, amandes grillées mais aussi des évocations très délicates de fleurs et d'herbes fraîches, sur le jasmin, la fleur d'oranger, la verveine et la marjolaine. Une dimension résolument gourmande se déploie peu à peu au-dessus du verre, évoquant une pâtisserie sophistiquée : on pense corne de gazelle, chou à la crème et suc de violette.

C'est en bouche que le vin nous montre sa formidable énergie et libère une sensation de fraîcheur qui envahit progressivement le palais, sur des saveurs de citrons jaunes et verts, de clémentine, de kiwi et de kaki. Sapide et savoureux, on retrouve cette parfaite imbrication entre un fruité savoureux et une dimension saline, tendue, qui porte le vin très loin et donne à la finale cette vibration délicate et une longueur impressionnante.

Subtil et complexe, cet « Imalaya » l'est assurément. Charmeur qui plus est. Il sera aussi à l'aise sur un carpaccio de Saint-Jacques ou de langoustines, que sur un poisson fumé, un poulet grillé au miel et à la citronnelle, ou encore des ris de veau croustillants au caramel d'agrumes ! Un délice, au style absolument unique.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Imalaya - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Aérien et minéral : une fine note fumée, silex frotté, amandes grillées. Jasmin, fleur d'oranger, verveine et marjolaine. Corne de gazelle, suc de violette. Une touche d'agrumes.

Bouche : Fraîche et énergique, portée par les agrumes (citron, clémentine), le kiwi et le kaki. Très savoureuse. Finale saline et vibrante.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques ou de langoustines, un poisson fumé, un poulet grillé au miel et à la citronnelle, des ris de veau croustillants au caramel d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1h au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Carignan gris

Culture : Biologique et bio-dynamique