

Domaine Roc des Anges - Pi Vell - 2019 - 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. Ce Pi Vell, tout en épure, à la structure cristalline et étirée, n'en est pas moins marqué par le millésime qui a donné au vin, avec ses faibles rendements et sa haute maturité, un fruité franc et généreux. Vivacité, gourmandise et équilibre : Marjorie et Stéphane nous montrent encore une fois leur exceptionnelle maîtrise.

Cette cuvée parcellaire est née avec le millésime 2015. Elle 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 dégradés. Leur organisation en bans 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 vieilles 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, imprégnés par la minéralité des sols, mais bien équilibrés dans leur rapport sucre-acidité.

Fidèles à leur recherche d'une expression sincère et délicate du terroir, Marjorie et Stéphane privilégient un élevage sans bois neuf, utilisant essentiellement de grands contenants. On retrouve dans ce vin une identité minérale affirmée, sur des évocations de mine de crayon, de pierre-ponce et de poivre blanc. De subtiles notes florales et végétales apportent cette sensation de légèreté, de grâce aérienne si caractéristique des blancs du Roc des Anges : on pense au tilleul, au jasmin, au cerfeuil, au fenouil, à la mousse humide qui recouvre l'écorce au printemps, on pense aussi à des infusions (de verveine en particulier, avec une nuance subtile de réglisse).

En bouche, le fruit s'exprime avec un bel éclat et une vraie franchise, sur des saveurs de poire, d'abricot bergeron et de prune jaune. La finale est portée en avant par cette tension saline, délicatement pimentée, que le vin a su trouver dans le sol. Une magnifique leçon de style et d'équilibre !

Domaine Roc des Anges - Pi Vell - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très complet et élégant : mine de crayon, pierre-ponce et poivre blanc. Tilleul, jasmin, cerfeuil, fenouil, mousse humide qui recouvre l'écorce. Infusion de verveine, une pointe de réglisse. Fruits blancs.

Bouche : Juteuse et gourmande, dominée par les saveurs fruitées de poire, d'abricot bergeron et de prune jaune. Superbe élan de la finale, portée par une tension saline et finement pimentée.

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 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Macabeu

Culture : Biologique et bio-dynamique