

Domaine Roc des Anges - Imalaya - 2019 - blanc



Voici certainement la plus rare et peut-être la plus subtile des cuvées parcelaires 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 sa vie microbienne et cet équilibre dont la vigne se nourrit.

L'année 2019 ne fut pas évidente à négocier dans les vignes, les records de chaleur des mois de juin et juillet ayant souvent entraîné des blocages de maturité et même des phénomènes de grillure. Heureusement, sur cette parcelle, l'altitude tout comme l'âge avancée des vignes et leur enracinement très en profondeur a permis à la plante de bien résister au stress hydrique et de mettre à profit les quelques pluies et les journées un peu moins chaudes du mois d'août pour parfaire la maturité des raisins. Bien sûr, ici comme ailleurs, les rendements en jus furent faibles, mais les équilibres sucres-acidités et les concentrations aromatiques étaient superbes.

Cette année encore, la cuvée Imalaya atteint une pureté aromatique et un point d'harmonie tout simplement admirables. Elle est dotée d'une arête minérale qui lui donne une structure exemplaire. Dès le premier nez, on respire à la fois l'air pur et le sous-sol, entre fine note fumée, silex frotté, amande mais aussi des évocations très délicates de fleurs et d'herbes fines, sur le jasmin, les fleurs d'arbres fruitiers, la verveine et le thym frais. Puis, l'éclat juteux du fruit s'impose, sur des notes franches de poire et de pêche jaune, complétées d'une gourmande touche crémeuse. A l'aération, le fruit se fait de plus en plus tonique et acidulé, évoquant désormais pomme Granny, citron vert et kiwi.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On retrouve dès l'entame de bouche, svelte et cristalline, cette fraîcheur que l'on percevait au nez. Les saveurs de citrons jaunes et verts, de clémentine, de kiwi et de kaki swinguent sur les papilles. Sapide et savoureux, le vin offre une parfaite imbrication entre l'énergie d'un fruit pur, tonique et une dimension saline, tendue, qui le porte très loin et donne à la finale sa vibration permanente et sa longueur impressionnante.

Subtil et complexe, cet « Imalaya » l'est assurément. Classe et dynamisant, tout autant ! 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, dans 3 ou 4 ans, des ris de veau croustillants au caramel d'agrumes ! Une perle rare, au style absolument unique.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Imalaya - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Aérien et minéral : fine note fumée, silex frotté, amande, jasmin, fleurs d'arbres fruitiers, verveine et thym frais. Poire, crème de pêche jaune. Puis, la pomme Granny, le citron vert et le kiwi

Bouche : Svelte et cristalline, beaucoup de fraîcheur sur des saveurs de citron, de mandarine, de kiwi et de kaki. Une parfaite imbrication entre l'énergie d'un fruit pur, tonique et une dimension saline, tendue qui fait vibrer la finale

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 : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1h au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Carignan gris

Culture : Biologique et bio-dynamique