

Domaine Roc des Anges - Iglesia Vella - 2020 - 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 l'identité minérale 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 cette année encore dans la deuxième quinzaine du mois d'août, le raisin fut 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 plutôt solaire, la tension minérale est superbe et donne au vin une fabuleuse énergie interne : c'est bien tout le talent de Marjorie et Stéphane de parvenir à trouver les bons équilibres et à faire s'exprimer le terroir avec autant de précision.

A la dégustation, on est d'abord séduit par le raffinement et la subtilité de l'expression du socle rocheux sur des notes « mezza voce » de poussière de pierre, d'ardoise, de mine de crayon et de paille de fer. Comme souvent au Roc des Anges, quelques herbes aromatiques, tantôt fraîches, tantôt infusées, viennent entourer ce noyau minéral d'un halo mystérieux. Se déploie ensuite une dimension bien mûre et sensuelle, mêlant l'huile d'amande douce, la noix de Cajou, la banane écrasée, la pêche jaune, le coing et même l'ananas et la mangue. Ce fruit expressif annonce la densité et la concentration que l'on constate dès l'entame de bouche.

Le volume du fruit est considérable : on se délecte de vagues successives de coulis de pêches, de poires ou de prunes. Puis viennent le kaki et les agrumes qui donnent au milieu de bouche de l'élan et de la tonicité : on pense à l'écorce d'orange, au citron vert, à une marmelade d'orange amère et de mandarine. La roche apporte sa touche saline tandis qu'au fil de la dégustation, cet Iglesia Vella affirme ses racines méditerranéennes : on plonge désormais dans des parfums de garrigue, entre laurier, thym frais, romarin et olives... La longue finale épicée rayonne dans le corps tout entier !

Un grand vin de gastronomie aussi à l'aise sur des tempuras de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

langoustines, un loup rôti au fenouil et courgettes ou encore des rougets aux herbes en papillote.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Iglesia Vella - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Minéralité subtile et sensualité fruitée : poussière de pierre, ardoise, mine de crayon, paille de fer, infusions, huile d'amande douce, noix de Cajou, banane écrasée, pêche jaune, coing, ananas et mangue

Bouche : Un gros volume de fruits : coulis de pêches, de poires ou de prunes, puis les agrumes autour de l'écorce d'orange, le citron vert, la marmelade d'orange amère et de mandarine. Finale aux parfums de garrigue et finement poivrée

Accords mets-vins : Des tempuras de langoustines, un loup rôti au fenouil et courgettes, des rougets aux herbes en papillote, avec un tian de légumes ou une purée de céleri.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Grenache gris

Culture : Biologique et bio-dynamique