

## Domaine Roc des Anges - Iglesia Vella - 2021 - blanc



Premier parcellaire du Domaine, créé dès 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 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, aux faibles rendements, la tension minérale, finement acidulée, est superbe et donne au vin sa prodigieuse énergie interne : c'est bien tout le talent de Marjorie et Stéphane de parvenir à trouver les bons équilibres et à faire parler 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 fumées « mezza voce » de poussière de roche. Comme souvent au Roc des Anges, des notes gracieuses et aériennes de fleurs et d'herbes de montagne, de résine de pin et de genêt formant un halo printanier et élégant. Feuille de céleri, peau de concombre et nuance de rhubarbe soulignent la sensation de fraîcheur qui se dégage immédiatement du vin. Puis vient le fruit, rayonnant d'éclat et de pureté : on passe allégrement de la pêche blanche à la poire Conférence, de l'abricot au melon d'Espagne, de la pomme jaune à la mangue. A l'aération prolongée, une touche gourmande de confiture de mirabelle vient chatouiller les narines. Tout comme les agrumes, stimulants, évoquant tarte au citron, yuzu, kumquat et zeste de clémentine. C'est un festival d'arômes que cet Iglesia Vella nous offre !

En bouche, le volume du fruit est considérable : on se délecte de vagues successives de fruits frais. A tous ceux que l'on a perçus au nez s'ajoutent l'ananas, l'orange et la pêche jaune bien mûre. On ne s'ennuie jamais : la trame épicée venue des sols de schistes resserre et dynamise sans cesse le propos. Le contraste entre la dimension poivrée et empyreumatique de l'expression minérale et la fraîcheur énergétique du fruit est magnifiquement bien souligné.

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quant à la finale, longue, délicatement saline, elle impressionne par sa capacité à concentrer les nombreuses facettes de ce vin, à résumer en un instant ce voyage des sens dans lesquels Iglesia Vella nous plonge depuis le début de la dégustation : comme un superbe arrêt sur images sur un paysage grandiose et inviolé. C'est juste magnifique !

Un grand vin de gastronomie aussi à l'aise sur des tempuras de langoustines, des tapas comme une escalivada catalane ou encore une pissaladière, que sur une daurade royale rôtie au fenouil et courgettes, des rougets aux herbes en papillote ou des civelles au vert (pour ces dernières, n'hésitez pas à vous inspirer de la recette d'Alain Ducasse !).

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Roc des Anges - Iglesia Vella - 2021 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or clair, léger reflet vert

**Nez** : Minéralité subtile et éclat du fruit : fumée, poussière de roche, fleurs et herbes de montagne, feuille de céleri, peau de concombre et rhubarbe, pêche blanche, poire Conférence, abricot, melon d'Espagne, pomme jaune, mangue, yuzu, kumquat, mirabelle

**Bouche** : Un gros volume de fruits frais, on identifie aussi l'ananas, l'orange et la pêche jaune bien mûre. La trame épicée venue des sols de schistes resserre et dynamise le propos. Belle balance entre empyreumatisme du sol et fraîcheur du fruit

**Accords mets-vins** : Des tempuras de langoustines, , des tapas comme une escalivada catalane, une pissaladière, mais aussi, à table, une daurade royale rôtie au fenouil et courgettes, des rougets aux herbes en papillote ou des civelles au vert à la façon d'Alain Ducasse



### Conseils de service

**À consommer** :  
Entre 2023 et 2030 au moins

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aération d'une heure recommandée



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : IGP Côtes Catalanes

**Cépage** : Grenache gris

**Culture** : Biologique et bio-dynamique