

Domaine Roc des Anges - Pi Vell - 2021 - blanc



Voici une version singulière, d'une élégance et d'une complexité inégalées, de ce que peut donner le macabeu sur un terroir pauvre de schistes anciens et dégradés. Après deux ans d'absence, Pi Vell fait son grand retour ! Tout en émotions et mystères entremêlés, il offre une structure qui unit comme par miracle la sensation de légèreté cristalline et la densité presque huileuse d'un millésime concentré, aux faibles rendements. 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 vigne 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 en profondeur, à la recherche de minéralité et de fraîcheur. C'est d'autant plus vrai qu'ici, les vieilles vignes de macabeu ont été plantées en 1947 !

Si les rendements sont naturellement très limités (10 à 15 hectolitres par hectare les meilleures années !), 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. Sur ce millésime 2021, Pi Vell nous a franchement bluffés par sa noble complexité aromatique, son raffinement et surtout, la sensation d'équilibre souverain qu'il dégage : ici, les contraires s'assemblent avec une facilité déconcertante. On voyage entre des évocations de pâtisseries délicates autour d'un financier, d'un pain au lait et d'une madeleine finement citronnée, une dimension végétale et herbacée complexe convoquant des myriades de plantes sauvages dans lesquelles on croit reconnaître la verveine, la sauge, le fenouil sauvage, la lentisque ou encore les cystes. Puis, la fraîcheur chlorophyllienne des fanes de carottes ou de la sucrose se mêle à des notes de céréales et à une minéralité aérienne évoquant de minuscules éclats de roche en suspension.

C'est en bouche que l'ampleur et la densité du vin s'affirment, sur une entame gourmande aux accents beurrés, qui déploie des saveurs de fruits blancs flambés, finement caramélisés, de confiture de raisin ou de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

marmelade citronnée. Au fil de la rétro-olfaction, la texture s'affine considérablement : on retrouve cette végétalité complexe rappelant de vieilles Chartreuses vertes ainsi qu'une trame épicée qui vient relever la fin de bouche, autour du poivre, de la baie de genièvre ou du jus d'ortie. L'allonge et la sapidité sont impressionnantes, tout comme l'élan épicé qui porte le vin en avant pendant de longues minutes.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Pi Vell - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, léger reflet vert

Nez : Complexe, élégant : financier, pain au lait et madeleine finement citronnée, plantes de montagne, verveine, sauge, fenouil sauvage, lentisque ou encore les cystes. Fraîcheur chlorophyllienne des fanes de carotte, de la sucrose. Céréales, éclats de roche

Bouche : Entame gourmande aux accents beurrés, sur les fruits blancs flambés, finement caramélisés, la confiture de raisin, la marmelade citronnée. Puis la trame s'affine sur une végétalité complexe de Chartreuse verte et des touches poivrées. Finale très longue

Accords mets-vins : Poissons délicats comme le bar ou la sole, en carpaccio, en tartare ou juste grillés. Crevettes sautées, fenouil, concombre et livèche. 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 2030

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