

Domaine Roc des Anges - Iglesia Vella - 2016 - blanc



Première cuvée parcellaire en blanc, créée en 2008, cet Iglesia Vella est un modèle de pureté 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 toutes les nuances minérales 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 dans la deuxième quinzaine d'août, le raisin est pressé très délicatement puis vinifié sur levures indigènes et élevé pendant 7 mois uniquement en fûts bourguignons sans bois neuf, afin de laisser s'exprimer avec justesse toutes les nuances du terroir.

A la dégustation, on est immédiatement frappé par la sensation de pureté et de légèreté qui se dégage de ce vin au bouquet élégant et aérien, évoquant une brise marine, le pin parasol, mais aussi les fleurs blanches et des notes végétales complexes entre lavande, céleri et fenouil. Bien sûr, le sol est bien là, sur des arômes de pierre-ponce et le fruit, pulpeux et ensoleillé, nous régale, entre pomme, prune juteuse et un soupçon de pamplemousse.

L'énergie en bouche est considérable, la longueur et la persistance impressionnent, le tout dans un équilibre absolument irréprochable, et porté par une minéralité saline percutante. Voici un des sommets de la production du Roc des Anges, et clairement un des plus grands et fins blancs du Roussillon... et d'ailleurs ! Grande garde assurée.

Domaine Roc des Anges - Iglesia Vella - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : D'une grande pureté : brise marine, pin parasol, fleurs blanches (jasmin), notes végétales complexes entre lavande, céleri et fenouil. Pierre-ponce. Pulpe de fruit : pomme, prune juteuse et un soupçon de pamplemousse.

Bouche : Beaucoup d'énergie, d'activité, la longueur et la persistance impressionnent, le tout dans un équilibre absolument irréprochable, porté par une minéralité saline percutante.

Accords mets-vins : 1ujourd'hui, plutôt des poissons en tartare ou justes grillés. Voire des fruits de mer. Demain, un risotto aux Saint-Jacques ou aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
D'ici 6 mois minimum et jusqu'en 2026

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Grenache gris

Culture : Biologique et bio-dynamique