

Domaine Roc des Anges - Iglesia Vella - 2022 - blanc



Premier parcellaire du Domaine, créé dès 2008, cet Iglesia Vella est un modèle de complexité, de profondeur 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 biodynamique 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, si fréquentes ici en été, et d'un risque de maturité excessive.

Vendangé cette année encore dès la mi-août, le raisin fut pressé très délicatement puis vinifié sur levures indigènes et élevé pendant 8 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 rapidement séduit par la sensation de complexité et d'équilibre qui se dégage de ce vin au profil à la fois méditerranéen et printanier, structuré autour d'une trame minérale aux accents fumés. On reconnaît pêle-mêle la figue de Barbarie et la grenade, le citron jaune et les fruits blancs, les herbes de montagne et les parfums de garrigue, le poivre vert, les fèves et la ciboule, la menthe fraîche et la verveine. Progressivement, on devine l'expression délicate du socle rocheux sur des notes de pierre à fusil et de silex frotté. A l'aération prolongée, une touche gourmande de confiture de prunes vient chatouiller les narines. Tout comme les agrumes, stimulants, autour de l'orange amère et du kumquat. C'est un festival d'arômes que cet Iglesia Vella nous offre !

En bouche, le volume du fruit est considérable mais la matière reste souple et dynamique, comme toujours dans les vins du Roc des Anges. On se délecte de vagues successives de pommes et de poires, de citron vert et d'orange, de noyaux d'abricot et de pêche, aux fins amers stimulants. Tout comme cette note d'amande fraîche. La finale diffuse lentement mais sûrement dans le corps son énergie à la fois acidulée et poivrée, qui pénètre en nous pour un long moment. Une finale qui impressionne par sa capacité à concentrer les nombreuses facettes de ce vin complexe, à

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 sauvage et chamarré.

Un grand vin de gastronomie aussi à l'aise sur des tempuras de crevettes au poivre Sichuan et coriandre, un cabillaud à l'aïoli ou encore une pissaladière, que sur des cailles en escabèche, un lapin à la sauge, un poulet au citron ou à l'estragon, ou des courgettes et aubergines farcies !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Iglesia Vella - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet rose

Nez : Complexe mais équilibré : figue de Barbarie, grenade, citron jaune, fruits blancs, herbes de montagne, parfums de garrigue, poivre vert, fèves, ciboule, menthe fraîche, verveine, pierre à fusil, silex frotté, confiture de prunes, orange, kumquat.

Bouche : Un gros volume de fruits mais qui reste souple et dynamique, fins amers stimulants (pommes, poires, citron vert, orange, noyaux d'abricot et de pêche), amande fraîche. Finale persistante qui diffuse lentement son énergie à la fois acidulée et poivrée.

Accords mets-vins : Des tempuras de crevettes au poivre Sichuan et coriandre, un cabillaud à l'aïoli ou encore une pissaladière, que sur des cailles en escabèche, un lapin à la sauge, un poulet au citron ou à l'estragon, ou des courgettes et aubergines farcies !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Grenache gris

Culture : Biologique et biodynamique