

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Roc des Anges - Pi Vell - 2022 - 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 un élevage exceptionnellement prolongé jusqu'au début de l'automne, Pi Vell fait son grand retour sur ce millésime 2022 à la complexité tout simplement bluffante !

Tout en émotions, en surprises 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. Ici, le règne minéral et le monde végétal s'imbriquent pour laisser apparaître des paysages aussi mystérieux que fascinants.

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 bancs 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 biodynamiques, 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 2022 naturellement riche et concentré, Marjorie a décidé de prolonger l'élevage de ce parcellaire jusqu'au mois d'octobre : un temps que le vin a mis à profit pour trouver son point d'harmonie et continuer de s'étirer.

À la dégustation, Pi Vell nous a franchement bluffés par sa noble complexité aromatique et la sensation d'équilibre souverain qu'il dégage : ici, les contraires s'assemblent avec une facilité déconcertante. On voyage entre des évocations de poire, de pêche blanche, de pomme Boskoop et de raisin, de fleurs blanches, de verveine et de menthe poivrée, de cerfeuil, de persil plat, de coriandre et de gazon fraîchement coupé. Le fenouil n'est pas loin, les fanes de carottes ou les feuilles de céleri non plus, porteuses d'une stimulante fraîcheur chlorophyllienne. On pense aussi à des agrumes entremêlés et à des expressions minérales diaphanes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 presque lascive gorgée de coulis de fruits blancs, rapidement rejoints par des agrumes plus toniques, mêlant orange, citron vert, clémentine et pamplemousse. On aime aussi ces évocations complexes et enveloppantes de suaves veloutés aux légumes verts ou aux légumineuses : Vichyssoise et potage Dubarry ne sont pas loin, gourmands et réconfortants, relevés d'herbes aromatiques. Plus on grume le vin, plus la texture s'affine considérablement : on aime l'équilibre magistral entre une acidité expressive, toujours subtile, sur des évocations de pulpe d'agrumes, et une expression saline parfaitement ajustée. Toutes deux concourent à la sensation de dynamisme et d'énergie qui ne nous quitte pas une seconde pendant la dégustation.

A table, les possibilités seront nombreuses, à commencer par les potages cités plus haut, mais aussi des mezze libanais, une salade de fèves tiède à l'orange ou une salade d'effiloché de morue et lentilles vertes à la coriandre. Plus tard, optez pour un loup au fenouil ou un merlu à la sauce verte (koxkera).

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Pi Vell - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, léger reflet gris rose

Nez : Complexe, élégant : poire, pêche blanche, pomme Boskoop, raisin, fleurs blanches, verveine, menthe poivrée, cerfeuil, persil plat, coriandre, gazon fraîchement coupé, fenouil, fanes de carottes, feuilles de céleri, agrumes, éclats de roche.

Bouche : Entame presque lascive (coulis de fruits blancs). Agrumes toniques (orange, citron vert, clémentine, pamplemousse). Veloutés aux légumes verts ou aux légumineuses (Vichyssoise, potage Dubarry) gourmands et réconfortants. Acidité et salinité expressives.

Accords mets-vins : Une Vichyssoise ou un potage Dubarry. Des mezze libanais, une salade de fèves tiède à l'orange ou une salade d'effiloché de morue et lentilles vertes à la coriandre. Plus tard, optez pour un loup au fenouil ou un merlu à la sauce verte (koxkera).



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Macabeu

Culture : Biologique et biodynamique