

Domaine Roc des Anges - Imalaya - 2022 - blanc



Voici certainement la plus rare et peut-être la plus subtile des cuvées parcellaires du Roc des Anges, un de ces vins pour lequel les termes de complexité et de minéralité prennent tout leur sens ! C'est à Tarerach, sur les contreforts pyrénéens, à 500 mètres d'altitude à l'extrémité occidentale du Roussillon, que Marjorie et Stéphane cultivent cette petite parcelle de carignan gris occupant un terroir granitique.

Cépage historique du Roussillon, quasiment oublié aujourd'hui puisqu'à peine 20 hectares subsistent dans le pays, ce carignan gris fut planté en 1961, sur des sols de granites et de sables qui donnent au raisin cette intensité et cette empreinte minérale hors du commun.

Bien sûr, il a fallu beaucoup de travail et de patience à Marjorie et Stéphane pour redonner à cette parcelle de vieilles vignes, la plus éloignée du Domaine, toute sa vitalité : labour et griffage régulier, apport de préparations biodynamiques, tout a été fait pour que le sol, après des années marquées par une viticulture conventionnelle, retrouve sa vie microbienne et cet équilibre dont la plante se nourrit.

Sur ce millésime 2022 marqué à nouveau par un été chaud et très sec, les vieilles vignes ont su aller chercher l'eau dans les profondeurs du sous-sol où s'étaient constituées, pendant l'hiver, de précieuses réserves hydriques. Malgré tout, les rendements furent très limités, avec des raisins petits et concentrés, rendant cet Imalaya plus rare que jamais !

Dès le premier nez, le vin atteint une pureté aromatique et un point d'harmonie tout simplement admirables. Il est doté d'une arête minérale qui lui donne une structure exemplaire. On respire à la fois l'air pur et le sous-sol, le végétal frais et le minéral. Les évocations de cendre, de silex frotté, de pierre-ponce voisinent avec le souffle frais et salin des embruns maritimes. Progressivement, des parfums plus méditerranéens de garrigue en fleur et d'herbes séchées s'élèvent du verre, autour de la ciste, des fleurs de jasmin ou d'amandier, de la marjolaine, du thym ou de la sarriette. Le fruit resplendit, plutôt tonique, juteux, convoquant la pomme Granny, la poire, la prune jaune ou la Reine-Claude, rehaussés de touches de kumquat et de zeste de citron vert. Une dimension chlorophyllienne s'immisce dans cette composition subtile, rappelant le cresson ou quelques fanes fraîches.

On retrouve dès l'entame de bouche, effilée et cristalline, cette fraîcheur que l'on percevait au nez. Les saveurs de citrons jaunes et verts, de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

kumquat et d'écorce de pamplemousse swingent sur les papilles. Sapide et savoureux, le vin offre une parfaite imbrication entre l'énergie d'un fruit pur, tonique, dominé par les fruits à noyau et la pomme Granny, et une dimension saline et poivrée, tendue, qui le porte loin et donne à la finale sa vibration permanente et sa longueur impressionnante.

Subtil et complexe, cet « Imalaya » l'est assurément. Élégant et énergique, tout autant ! Il sera aussi à l'aise sur un carpaccio de Saint-Jacques ou de langoustines, un tartare de daurade aux câpres et à la coriandre que sur un poisson fumé, une pissaladière niçoise ou un poulet grillé au miel et à la citronnelle. Dans 3 ou 4 ans, on tenterait bien des ris de veau laqués au caramel d'agrumes. Une perle rare, au style unique.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Imalaya - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : aérien et minéral : cendre, silex frotté, pierre-ponce, embruns maritimes, ciste, fleurs de jasmin ou d'amandier, marjolaine, thym, sarriette, pomme Granny, poire, prune jaune ou Reine-Claude, kumquat, zeste de citron vert, cresson, fanes fraîches.

Bouche : effilée, cristalline et fraîche (citrons jaunes et verts, kumquat, écorce de pamplemousse). Une parfaite imbrication entre l'énergie d'un fruit pur, tonique et une dimension saline et poivrée, tendue qui fait vibrer et étire la finale.

Accords mets-vins : carpaccio de Saint-Jacques ou de langoustines, tartare de daurade aux câpres et à la coriandre, poisson fumé, pissaladière niçoise, poulet grillé au miel et à la citronnelle. Dans 3 ou 4 ans, ris de veau laqués au caramel d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1h au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Carignan gris

Culture : Biologique et bio-dynamique