

Domaine Roc des Anges - Pi Vell - 2017 - blanc



Voici une version très différente de ce que peut donner le macabeu, cette fois sur un terroir pauvre de schistes anciens et dégradés. Loin de la sensualité et de la richesse de L'Oca, ce Pi Vell marque un retour à l'épure, à la tension minérale, à la vivacité et bien sûr à cette finesse si caractéristique du travail de Marjorie et Stéphane.

Cette nouvelle cuvée parcellaire, née avec le millésime 2015, est issue d'une parcelle où les sols sablo-limoneux sont extrêmement minces et laissent rapidement la place à la roche-mère, ces fameux feuillets de schistes, dont l'orientation en bans verticaux permet au système racinaire de plonger très en profondeur, à la recherche de minéralité et de fraîcheur. D'autant plus vrai ici que les vignes de macabeu ont été plantées en 1947 !

Si les rendements sont bien sûr infimes (une dizaine d'hectolitres par hectare), 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 d'une qualité et d'une concentration aromatique exceptionnelles.

Fidèles à leur recherche d'une expression à la fois sincère et très délicate du terroir, Marjorie et Stéphane privilégient ici aussi un élevage sans bois neuf, utilisant essentiellement des grands contenants. On retrouve dans ce vin une très belle définition minérale, autour de notes fumées évoquant la graphite et la pierre frottée, et une fraîcheur végétale et délicatement épicée, entre eucalyptus, cerfeuil, anis et poivre blanc. En bouche, le vin confirme son style vif et épuré : il se révèle particulièrement digeste, traduisant parfaitement l'éclat et la pureté d'un fruit juteux, entre raisin, pomme, nectarine et abricot frais.

Comme tous les blancs du Domaine, ce Pi Vell frais et subtil séjournera avec bonheur quelques années en cave : l'émotion à la dégustation n'en sera que plus grande !

Domaine Roc des Anges - Pi Vell - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Diaphane : eau de roche, graphite, fumée, eucalyptus, cerfeuil, anis, poivre blanc. Céleri, légumes racinaires. Raisin, pomme, nectarine, abricot, pamplemousse.

Bouche : Sensation de pureté, la finesse d'une belle dentelle. Une définition minérale marquée et très précise. De l'énergie et de la droiture en finale.

Accords mets-vins : Poissons délicats comme le bar ou la sole, en carpaccio, en tartare ou juste grillés. Une dorade au four avec une pointe d'huile d'olive, thym et laurier.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Macabeu

Alcool : 12°

Culture : Biologique et bio-dynamique