

Roagna - Langhe Solea - 2015



Nous avons choisi cette année de vous emmener au cœur du Piémont, entre Barbaresco et Barolo, chez une très ancienne famille vigneronne, les Roagna. A la découverte d'un pur joyau, assemblage étonnant de chardonnay et de nebbiolo vinifié en blanc, la rare et sidérante d'élégance cuvée Solea, vinifiée uniquement lorsque les conditions du millésime s'y prêtent.

Les amateurs de grands vins du Piémont le savent : Luca Roagna, 5^{ème} génération, a fait ses preuves depuis longtemps déjà. Bien qu'âgé d'à peine 37 ans, il a déjà 16 millésimes à son actif et continue à impressionner la planète vin par la pureté d'expression des terroirs qu'il parvient à transmettre dans des micro-cuvées parcellaires que le monde entier s'arrache...

Une qualité que l'on doit en grande partie à la curiosité insatiable dont fait preuve Luca et au soin quasiment maniaque qu'il porte au travail des vignes, conscient du patrimoine exceptionnel de vieilles vignes dont il a hérité, sur certains des meilleurs terroirs marno-calcaires de tout le Piémont. S'il ne revendique aucun label, tout est fait ici dans le respect le plus total de la plante, pour favoriser son bien-être et cette symbiose naturelle avec son environnement.

Ce rare Solea fait la part belle au chardonnay, issu de vignes d'une trentaine d'années plantées sur le coteau du Pira, au coeur du vignoble historique de Castiglione Falletto, à Barolo. Elle bénéficie d'une belle exposition au Sud-Est et d'un substrat original et extrêmement qualitatif, associant sables et marnes bleues. Mais l'idée géniale de Luca, c'est d'avoir tenté l'association du chardonnay avec le roi du Piémont, le fameux et si subtil nebbiolo, qu'il décide ici de vinifier en blanc, après une rapide macération pelliculaire et un pressage délicat. Ce mariage, qui a peut-être paru à certains esprits étroits un peu « extravagant » (« le raisin rouge, c'est pour le vin rouge ! ») a pourtant donné naissance à l'un des plus fascinants et des meilleurs blancs du Piémont.

Lorsque Jean-Emmanuel Simond nous a fait goûter ce Solea 2015, nous avons été franchement bluffés, et sommes tombés totalement sous le charme ! Quelle finesse ! Quelle splendide texture soyeuse ! Quelle sophistication entre ces arômes de pâte d'orange, de pruneau, de peau d'abricot, de sauge, de persil frais, et cette intensité minérale révélée dans une bouche saline, aux accents presque pimentés, et portée par de superbes amers évoquant la mandarine... Sans compter cette fraîcheur qui ne vous quitte pas, jusqu'aux touches délicatement mentholées de la finale qui n'en finit pas de vibrer...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Si certains se plaisent à dresser des parallèles entre vignoble piémontais et vignoble bourguignon, avec leur diversité de terroirs et leur morcellement extrême, alors nul doute que nous tenons ici notre "Grand Cru" en blanc ! Une rareté absolue produite à 1000 bouteilles à peine.

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Roagna - Langhe Solea - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Frais et planant : herbes fines (sauge, persil, coriandre), pâte d'orange, peau de prune et d'abricot, composante épicée (gingembre, piment), une touche mentholée, zeste de mandarine.

Bouche : Superbe texture soyeuse, de l'ampleur en attaque puis le vin s'étire dans un registre salin, légèrement pimenté. Superbe finale, élégante, portée par de beaux amers (agrumes) et une fraîcheur mentholée.

Accords mets-vins : A associer avec des poissons à chair fine (bar, turbot), des gros crustacés. Dans quelques années, un risotto aux Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (ou aération en bouteille de 2 heures min)



Caractéristiques techniques

Appellation : Langhe

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : chardonnay, nebbiolo

Culture : Principes biologiques