

Domaine Roc des Anges - Iglesia Vella - 2019



Première cuvée parcellaire en blanc, créée en 2008, cet Iglesia Vella est un modèle de pureté, de précision et d'énergie. Les vieilles vignes de grenache gris, plantées en 1954, plongent dans ce sol et sous-sol de schistes anciens, issus de la compression d'argiles pures. Le travail régulier des sols et la culture bio-dynamique pratiquée par Marjorie et Stéphane favorisent l'enracinement en profondeur et la capacité de la vigne à transmettre dans le vin les nuances minérales de ce terroir. L'exposition de la parcelle au Nord protège quant à elle le raisin des trop fortes chaleurs et d'un risque de maturité excessive.

Vendangé dès mi-août (les fortes chaleurs de l'été ayant accéléré la maturation), le raisin est pressé très délicatement puis vinifié sur levures indigènes et élevé pendant 7 mois en fûts bourguignons sans bois neuf, afin de laisser s'exprimer avec justesse le terroir. Sur ce millésime de faible acidité, la tension minérale est essentielle : c'est bien tout le talent de Marjorie et Stéphane de parvenir à la faire s'exprimer avec autant de netteté.

A la dégustation, on est immédiatement frappé par la pureté et le raffinement aromatique du vin, couplés à une texture généreuse et élastique. D'abord fumée au nez, avec ses notes de pierre-ponce, la minéralité s'exprime aussi dans un registre frais et iodé, évoquant les embruns. Le fruit est superbe de bout en bout, sur des saveurs de poire Comice, de pêche, de melon et une touche finement exotique évoquant l'anone et le kaki. L'élevage se fond délicatement, apportant quelques discrètes notes de noisette, d'épice douce et de confiture de lait.

La texture en bouche est certes généreuse, mais formidablement élastique et active. La dimension vibratoire de cet « Iglesia Vella » est fascinante. L'énergie du fruit, sur des saveurs de citron vert et de kaki à nouveau, rencontre une trame minérale, saline, très stimulante au palais. La persistance est impressionnante ! Voici incontestablement un très grand vin, à la fois raffiné, complexe et percutant, aussi à l'aise sur un tartare de dorade que des langoustines rôties. Inclassable et imparable !

Domaine Roc des Anges - Iglesia Vella - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Pur et complexe : minéralité fumée (pierre-ponce). Raisin, pommes Reinette et Granny croquantes, kaki et goyave. Des notes chlorophylliennes et anisées, entre eucalyptus, hévéa, thé vert et fenouil sauvage.

Bouche : Bel équilibre entre fraîcheur et complexité : on croque dans la pomme et les fruits exotiques, des évocations végétales fraîches et désaltérantes de concombre, de fenouil et de céleri. Finale active et intense

Accords mets-vins : Des crustacés ou des poissons juste cuits au bleu, des langoustines à la vapeur ou des tempuras de crevettes, avec un tian de légumes ou une purée de céleri.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure
recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache gris

Culture : Biologique et bio-dynamique