Domaine Roc des Anges - Imalaya - 2021

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.

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 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.

Le résultat dans le verre est tout simplement fascinant d'harmonie et d'équilibre. Le premier nez vous conduit vers des contrées mellifères, au-dessus d'un tapis de fleurs sauvages de prairie, gorgées de pollen. Les notes de cire d'abeille, d'amande grillée s'immiscent dans ce premier concert d'arômes. Viennent ensuite des arômes vifs et toniques évoquant le bâton de réglisse, la verveine citronnée et la pulpe de citron et de mandarine. Le vin tendu et frais invite encore quelques expressions joliment végétales, chlorophylliennes autour d'évocation de concombre et de gaspacho vert. L'enracinement dans la roche granitique donne pour finir une stimulante patine minérale à ce rare carignan gris.

En bouche, la délicate texture miellée de l'entame, empreinte de notes de coing et de miel d'acacia, s'anime rapidement d'une stimulante tension évoquant le pamplemousse, le citron vert et la chair acidulée du kiwi. Par la suite, le jus fluide gagne en ampleur sensuelle, autour des fruits blancs et d'une touche d'amande. Dual, complexe et magistralement équilibré, il est marqué de bout en bout par une élégante salinité, qui l'étire sensiblement, pour finir sur des nuances pierreuses empyreumatiques.

Une rareté subtile et émoustillante que l'on appréciera sur des poissons crus agrémentés d'herbes fines, de baie rose et d'un jus d'agrumes, des noix de Saint-Jacques à la plancha ou encore des couteaux gratinés et persillés. Dans quelques années, il devrait briller sur des ris de veau croustillants au caramel d'agrumes.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Imalaya - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Harmonieux et frais : fleurs sauvages de prairie, cire d'abeille, amande grillée, bâton de réglisse, verveine citronnée, pulpe de citron et de mandarine, concombre, gaspacho vert, stimulante patine minérale.

Bouche : Délicate texture miellée (coing, miel d'acacia). Stimulante tension évoquant pamplemousse, citron vert, kiwi. Ampleur sensuelle des fruits blancs et de l'amande. Longue finale saline et empyreumatique.

Accords mets-vins : Des poissons crus agrémentés d'herbes fines, de baie rose et d'un jus d'agrumes, des noix de Saint-Jacques à la plancha ou encore des couteaux gratinés et persillés. Dans quelques années, sur des ris de veau croustillants 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

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Carignan gris

Culture : Biologique et biodynamique