Domaine Roc des Anges - Imalaya - 2022

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 bio-dynamiques, 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.

L'année 2020 fut très difficile à la vigne, avec ses excès de pluviométrie et les attaques incessantes du mildiou. Sauvé par un été sec et chaud ayant permis aux raisins d'atteindre de magnifiques équilibres, ce millésime particulièrement précoce restera dans les annales pour ces rendements malheureusement très bas. 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. Dès le premier nez, on respire à la fois l'air pur et le sous-sol, entre une fine note fumée de silex frotté, la noisette grillée mais aussi des évocations délicates de jasmin, de fleur d'amandier, de verveine citronnée et de thym frais. Puis, l'éclat juteux du fruit s'impose, sur des notes franches de poire et de pêche blanche, complétées d'une gourmande touche crémeuse et délicatement vanillée. A l'aération, le fruit se fait de plus en plus tonique et acidulé, évoquant désormais pomme Granny, citron vert et kiwi.

On retrouve dès l'entame de bouche, svelte et cristalline, cette fraîcheur que l'on percevait au nez. Les saveurs de citrons jaunes et verts, de clémentine et de kiwi swinguent sur les papilles. Sapide et savoureux, le vin offre une parfaite imbrication entre l'énergie d'un fruit pur, tonique et une dimension saline, 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. Classe et

dynamisant, tout autant ! Il sera aussi à l’aise sur un carpaccio de Saint-Jacques ou de langoustines, que sur un poisson fumé, un poulet grillé au miel et à la citronnelle, ou encore, dans 3 ou 4 ans, des ris de veau croustillants au caramel d’agrumes ! Une perle rare, au style absolument unique.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Imalaya - 2022

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Aérien et minéral : fine note fumée, silex frotté, amande, jasmin, fleurs d'arbres fruitiers, verveine et thym frais. Poire, crème de pêche jaune, une nuance vanillée. Puis, la pomme Granny, le citron vert et le kiwi

Bouche : Svelte et cristalline, beaucoup de fraîcheur sur des saveurs de citron, de mandarine, de kiwi et de kaki. Une parfaite imbrication entre l'énergie d'un fruit pur, tonique et une dimension saline, tendue qui fait vibrer la finale

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques ou de langoustines, un poisson fumé, un poulet grillé au miel et à la citronnelle, des ris de veau croustillants au caramel d'agrumes.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1h au moins)

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Carignan gris

Culture : Biologique et bio-dynamique