Domaine Roc des Anges - Iglesia Vella - 2017

Première cuvée parcellaire en blanc, créée en 2008, cet Iglesa 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 pratiqués par Marjorie et Stéphane favorisent l'enracinement en profondeur et la capacité de la vigne à transmettre dans le vin toutes 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 températures très élevées de juillet 2017 ayant accéléré la maturation) , le raisin est pressé très délicatement puis vinifié sur levures indigènes et élevé pendant 7 mois uniquement en fûts bourguignons sans bois neuf, afin de laisser s'exprimer avec justesse toutes les nuances du terroir.

A la dégustation, on est immédiatement frappé par la pureté, l'extrême raffinement et le dynamisme qui se dégagent de ce vin, dont la finesse de constitution et d'exécution le place aux antipodes des stéréotypes de « blancs du Sud », tout en chair et en « muscle ».

Peau et pulpe d'agrumes, ardoise, légère note fumée, rose blanche, miel de lavande, sucre d'orge, raisin frais, poivre blanc, aiguille de pin : tout s'enchaîne avec une infinie délicatesse. Mais ici, la finesse s'accompagne d'une vraie force, de cette énergie du sol qui ne vous quitte pas et rend le vin extrêmement actif et précis en bouche. La rencontre d'un fruit plein d'éclat et d'une percussion minérale et saline époustouflante finit de faire de ce vin un véritable monument, inclassable et incontournable.

Grande garde assurée !

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Iglesia Vella - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Pur et complexe : peau et pulpe d'agrumes, ardoise, légère note fumée, rose blanche, miel de lavande, sucre d'orge, raisin frais, poivre blanc, aiguille de pin...

Bouche : Beaucoup d'énergie, d'activité, la longueur et la persistance impressionnent, le tout dans un équilibre absolument irréprochable, porté par une minéralité saline percutante.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, plutôt des poissons en tartare ou justes grillés. Voire des fruits de mer. Demain, un risotto aux Saint-Jacques ou aux champignons.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache gris

Culture : Biologique et bio-dynamique