

Clos del Rey

La NOIA rouge 2021

Julien Montagné - Roussillon



100% grenache
d'altitude sur les
hauteurs de Maury

Toute petite
production : **500**
bouteilles par an

Appellation **Côtes**
Catalanes

La jeunesse du fruit, la
fougue et la puissance.
Un peu sauvage...



Petit +

cire rouge, très joli graphisme
de l'étiquette.

LE VIN

. La NOIA Rouge est issue d'une parcelle de grenache noir plantée il y a plus de 30 ans sur un plateau calcaire (300 mètres d'altitude) entre Maury et Rasiguères.

. La vendange y est manuelle. Le vin est ensuite élevé 12 mois en cuve béton afin de préserver sa qualité première, un fruité irrésistible !

. Se conservera au moins une dizaine d'années comme tous les vins de Julien.

DEGUSTATION

. Le vin est d'une magnifique couleur grenat assez soutenue. Le nez est attirant avec des arômes de fruits rouges très gourmands, d'épices, de garrigues, de minéralité calcaire, le tout sans aucunes notes boisées.

. Des parfums acérés et vifs, de la myrte et des mûres. Qu'il faut aller les chercher en haut des buissons et des ronces.

. La caractéristique dominante de ce vin est son équilibre, entre fraîcheur et tension, sans que l'alcool ne vienne vous "brûler" le palais.

SERVICE

. Dans les premières années, n'hésitez pas à aérer, carafier une bonne heure. Même épauler la veille si vous pouvez. Elle a la jeunesse impétueuse la Noia !

. Ne la servez pas trop chaude. J'aime la goûter un peu sur la fraîcheur afin de sentir la cerise du grenache envahir progressivement le verre.

. Suivre son évolution sera très intéressant.

ACCORDS

. Il lui faut du mordant et de la pêche. Une daube bien épicée, pourquoi pas de taureau ou de sanglier. N'hésitez pas à bien poivrer (le poivre est plus révélateur de goût que le sel) le plat, et à y mettre des herbes (romarin, thym) ainsi que des olives.

. Vous avez compris, la crème est trop civilisée pour la Noia, c'est un vin (tout du moins dans sa jeunesse) pour amateurs de sensations fortes. Attention, ce vin n'est pas lourd ni pataud, vivacité est son maître mot.

. Mordez-y à pleines dents !



Le Clos del Rey

. Je connais Julien Montagné, le propriétaire et winemaker du Clos del Rey, depuis quelques années déjà. Nous nous voyons assez régulièrement avec plaisir. C'est Pierre Colin, le sommelier bien connu que me l'avait présenté. Julien a la chance d'avoir de très beaux terroirs en altitude dans le Roussillon, près de Maury, il se spécialise désormais dans le parcellaire sur des mono-cépages. Et il a entièrement raison.

. Julien aime bien le grenache noir, la signature de la région car à l'origine des Maury sec et Rancio, mais aussi le carignan, il en possède une parcelle de 120 ans, et maintenant la syrah avec la toute nouvelle cuvée Chiraz (mon correcteur s'évertue à vouloir mettre un C).

. L'an passé j'avais commencé à vous proposer le domaine avec deux cuvées, elle se sont arrachées en quelques jours. Aussi cette année, après avoir dégusté toute la gamme au Wine Paris il y a trois semaines, j'ai décidé de vous en proposer quatre ! Plus un blanc qui arrivera avant l'été.

. Toutes revendiquent leur origine. Elles sont à fois terriblement proches et différentes : un même style de vinification (du velours en bouche) sur la fraîcheur et l'extraction du fruit, mais un marqueur unique du terroir et du cépage. L'autre avantage extra de ce domaine est qu'il n'est pas encore extrêmement connu, les prix restent donc sages, et pour moins de 20€ vous avez des vins à la fois de plaisir immédiat comme de garde (la cuvée le Clos est un plus ambitieuse et fermée et demande un carafage. Elle est élevée dans un petit foudre en bois).

. En ce mois de mai 2023 je suis descendu voir le Clos à Maury. Dans le 4x4 de Julien nous avons visité toutes les parcelles. De petit matin, un vrai bonheur. Nous avons été accueilli par un arc-en-ciel face au Mont Canigou.

Julien m'a bien expliqué ses terroirs, entre les marnes schisteuses de l'Episcata et Shiraz et les terres plus calcaires de la Noia et du Clos, séparées par un vallon. D'où la tension et l'énergie des vins.

