

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc Les Cinq Climats - 2022



C'est sous l'influence d'Arthur Gras, qui épaula aujourd'hui solidement son père Alain, que la gamme de Saint-Romain s'est scindée en deux cuvées pour la première fois cette année. D'un côté un superbe Saint-Romain « Sous le Château », de l'autre le « Cinq Climats », qui prend la suite de la cuvée « ronde » historique du Domaine, représentative de la complexité et des nuances des terroirs de l'appellation.

Cette cuvée renvoie à un assemblage des cinq principaux climats sur lesquels la famille Gras exploite un peu plus de 3,5 hectares de vignes au total. On retrouve les vignes de Poillange, La Croix Neuve et Le Jarron. Mais aussi le coteau d'altitude du « Village Haut » sur lequel s'ouvre la maison familiale et, bien sûr, le très beau terroir de Sous la Velle, autre sérieux prétendant au rang de premier cru, si l'instruction menée actuellement en ce sens par l'INAO aboutit prochainement.

Un cirque rocheux protège ces vignes des aléas climatiques. On retrouve comme sur l'ensemble de l'appellation des sols à dominantes calcaire, souvent minces, plus ou moins riches en argiles et en marnes du Trias. En cave, Alain et son fils Arthur font le choix d'un élevage d'un an combinant cuves inox et fûts, avec une très faible proportion de bois neuf. Ils ne s'écartent par de leur objectif : révéler la fraîcheur et la complexité nuancée du terroir de Saint-Romain, tout en conservant intact l'éclat du fruit.

Les fruits secs s'imposent, in media res, autour de doux effluves d'amandes, de châtaignes ou de noisettes grillées. Des parfums suaves relevés d'une once de liqueur d'orange. Il se dégage de ces premières impressions une forme de classicisme d'une belle noblesse. Des notes beurrées et briochées sont magnifiquement voilées d'expressions suggérant la fleur d'oranger, la poire, la pêche jaune et l'abricot, ainsi qu'une touche d'ananas. Le terroir chante discrètement avec l'arrivée, discrète, d'infimes notes de pierre à fusil et de silex. On se laisse emporter par cette belle valse olfactive, harmonieuse, entraînante.

La bouche, saisissante de fraîcheur, déploie sa matière ample, animée d'une touche acidulée de fruits frais. On perçoit quelques zestes de citron, l'ananas, les flaveurs suaves de la pulpe de pêche jusqu'à ce que la dimension minérale intègre ce mouvement énergique et salivant. La finale sursoit à ce tourbillon allègre pour donner un éclat salin et pierreux au vin, une vibration exceptionnelle. On saisit, en toute fin, la réelle profondeur et l'épaisseur de ce Saint-Romain, d'un équilibre et d'une complexité exemplaires.

Sur un bar de ligne avec son beurre blanc, ou des Saint-Jacques rôties au

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

cerfeuil, il ne vous décevra pas et devrait en surprendre plus d'un si vous décidez de le servir à l'aveugle. Meursault ? Chassagne ? Non, Saint-Romain !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc Les Cinq Climats - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : harmonieux, entraînant : amandes, châtaignes, noisettes grillées, liqueur d'orange, notes beurrées et briochées, fleur d'oranger, poire, pêche jaune, abricot, ananas, pierre à fusil, silex.

Bouche : saisissante de fraîcheur, matière ample animée d'une touche acidulée de fruits frais, zestes de citron, ananas, pulpe de pêche, dimension minérale. La finale donne un éclat salin et pierreux au vin, une vibration exceptionnelle.

Accords mets-vins : Sur un bar de ligne avec son beurre blanc, ou des Saint-Jacques rôties au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage conseillé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques