

Chacra by Jean-Marc Roulot - Magnum Chardonnay Chacra - 2022

magnum



Voici le grand blanc du Domaine, issu des plus vieilles vignes de chardonnay plantées v au tout début des années 1980 sur des sols alluvionnaires très calcaires. Un choix particulièrement judicieux qui va donner ce vin vertical et élancé, d'une élégance et d'une intensité minérale rappelant les meilleurs crus de Puligny-Montrachet.

Jean-Marc Roulot pense avoir signé en 2022 son meilleur millésime, depuis qu'il a démarré cette excitante aventure patagonienne, avec son ami Piero Incisa Della Rocchetta, en 2018. Nous approuvons sans réserve : ce Chacra 2022 est un très grand vin !

Dans cet écrin de la vallée du Rio Negro, les vignes s'inscrivent dans un véritable écosystème parfaitement préservé, où tout de la faune et de la flore locale doit participer à cet équilibre naturel, à cette harmonie que Piero recherche sans faiblir. Les pratiques culturelles, biologiques et biodynamiques, n'ont qu'un seul objectif : permettre à la plante de s'épanouir et au fruit, pur et sans entrave, de transmettre tous les messages du lieu qui l'a vu naître. Pour cela, Piero ne pouvait rêver meilleur interprète de cette partition que son ami Jean-Marc Roulot, le grand styliste de Meursault, qui parvient à tirer le meilleur de ce chardonnay du bout du monde.

Dès le premier nez, le vin offre un profil plus vertical et élancé, tout en élégance forale raffinée et en vibration minérale, nous rappelant immédiatement les plus grands flacons bourguignons, entre Puligny et Meursault. Des notes de fleurs cristallisées, de rose trémière, de chèvrefeuille et de fleur de citronnier mais aussi de miel d'acacia s'élèvent du verre avec grâce. Elles se mêlent aux herbes à tisane et à la verveine, et à des touches rafraîchissantes de bâton de réglisse et d'écorce d'agrumes. Au fil de l'aération, une dimension crayeuse et fumée s'affirme, sur des évocations d'encens, de poussière de roche, tandis que quelques notes de pois précieux s'enroulent autour d'un noyau fruité éclatant. On pense à la pêche blanche, à la poire et au kiwi.

La bouche, longiligne et fuselée, est animée par une trame épicée stimulante, autour du poivre, du piment frais. Elle fonctionne comme un véritable exhausteur des saveurs finement acidulées de fruits blancs, de noyau de pêche et de fruit de la passion. La rétro-olfaction apportent de suaves notes d'épices douces, autour de la vanille, ainsi qu'une touche stimulante de pomelo. Le toucher de bouche est admirable de précision, d'équilibre entre subtilité et intensité. La finale, ciselée au laser, s'étire sur une minéralité saline et vibrante qui prolonge le plaisir et l'excitation des pilles pendant plusieurs minutes.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Enorme coup de cœur pour ce grand chardonnay, taillé pour une belle garde et une gastronomie maritime de haut vol, entre barbue, turbot, Saint-Pierre, langoustine ou homard. Un bijou indispensable dans toute belle cave !

©Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Chacra by Jean-Marc Roulot - Magnum Chardonnay Chacra - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Vertical et élancé : fleurs cristallisées, rose trémière, chèvrefeuille, fleur de citronnier, miel d'acacia, herbes à tisane, verveine, bâton de réglisse, écorce d'agrumes, encens, poussière de roche, pois précieux, pêche blanche, poire, kiwi.

Bouche : Longiligne, fuselée, animée par une trame épicée stimulante (poivre, piment frais), saveurs finement acidulées de fruits blancs, de noyau de pêche et de fruit de la passion, notes d'épices douces (vanille), pomelo. Finale ciselée, saline et vibrante.

Accords mets-vins : Pour une gastronomie maritime de haut vol, entre barbue, turbot, Saint-Pierre, langoustine ou homard.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Patagonia

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique