

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc - 2017 - blanc



Cette cuvée phare du Domaine se doit, pour Alain, de porter haut les couleurs de cette appellation pas toujours reconnue à sa juste valeur, et d'en montrer la typicité et l'élégance. Ce concentré de terroir assemble la production d'une quarantaine de parcelles de vignes d'une quarantaine d'années. Si elles sont majoritairement plantées sur la partie haute du finage de Saint-Romain, là où les sols sont les plus minces et la roche calcaire la plus présente, elles bénéficient d'expositions très variées, de part et d'autres de la vallée, Sud, Sud-Est et Nord-Est : voici certainement une des raisons qui font de ce Saint-Romain l'un des vins les plus complexes et équilibrés de l'appellation.

Alain fait ici le choix d'un élevage d'une dizaine de mois combinant cuves inox et fûts, avec une faible proportion de bois neuf (20% à peine). Avec un objectif dont il ne s'est jamais écarté : révéler la fraîcheur et la complexité nuancée du terroir de Saint-Romain, tout en conservant intact l'éclat du fruit. Mission parfaitement accomplie avec ce 2017 qui brille par son équilibre naturel, sa précision aromatique et son élégance.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme de ses notes finement grillées évoquant la noisette torréfiée et la pierre à fusil, accompagnées d'arômes de fleurs blanches, de sauge, de beurre frais, de citron vert, de poire, de pêche et d'une touche safranée. L'équilibre en bouche est irréprochable : la matière est charnue, enrobée par un élevage très élégant, mais toujours délicate, portée par une trame finement acidulée et saline. Sensuel en attaque, il devient de plus en plus aérien, jusqu'à cette finale enlevée.

Ce très beau Saint-Romain nous confirme, s'il en était besoin, que l'on tient ici un sérieux concurrent aux plus prestigieuses appellations de la Côte de Beaune, à un prix fort raisonnable. Sur un bar de ligne avec son beurre blanc, ou des Saint-Jacques rôties, il ne vous décevra pas et devrait en surprendre plus d'un si vous décidez de le servir à l'aveugle... Les meilleurs sommeliers ne s'y sont pas trompés : le Saint-Romain d'Alain Gras figure sur la carte de plus de 20 restaurants triplement étoilés ! Et c'est bien mérité !

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Minéral et gourmand : pierre à fusil, noisette grillée, fleurs blanches, sauge, beurre frais, citron vert, poire, pêche, une touche safranée.

Bouche : Très équilibrée : attaque charnue, boisé élégant, fruits blancs savoureux, fine trame acidulée qui dynamise l'ensemble, finale enlevée et saline.

Accords mets-vins : Bar de ligne et son beurre blanc, Saint-Jacques rôties, risotto aux langoustines.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2019 et 2024

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée