

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc Les Cinq Climats - 2024 - blanc



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 depuis le millésime 2022. 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.

Le vin 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, lorsque l'instruction menée actuellement en ce sens par l'INAO se concrétisera par un classement.

Un cirque rocheux protège ces vignes des aléas climatiques. On retrouve comme sur l'ensemble de l'appellation des sols à dominante 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 pas de leur objectif : révéler la fraîcheur et la complexité nuancée du terroir de Saint-Romain, tout en conservant intact l'éclat du fruit.

Dès le premier regard, ce Cinq Climats 2024 semble annoncer la place prépondérante que va prendre le sol dans la dégustation. Sa robe très claire, parcourue d'un subtil reflet vert, possède cette blancheur diaphane évoquant le calcaire ou l'albâtre. Le nez, encore réservé, confirme immédiatement cette impression : la minéralité occupe l'espace, évoquant une grotte fraîche, ses parois humides et ses stalactites.

Le fruit semble d'abord enfoui sous la roche. Il faut lui laisser un peu de temps pour qu'il commence à traverser ce premier rideau. On devine alors l'ananas, une touche de banane, puis la pêche blanche et la poire. Les agrumes restent encore lointains, même si l'orange commence à se dessiner. Tout semble contenu, serré dans cette empreinte minérale, comme si le vin réservait l'expression de son fruit pour la bouche.

Et de fait, celle-ci se révèle beaucoup plus généreuse et gourmande. L'attaque est ample, le toucher particulièrement souple, porté par un fruit arrivé à parfaite maturité. La poire ouvre la voie avant une véritable

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

explosion d'agrumes. Citrons, pamplemousse et orange offrent autant leur jus que leur chair : on a presque la sensation de croquer directement dans les segments. Une acidité remarquablement ajustée fait chanter cette matière sans jamais la rendre agressive, donnant au vin une énergie folle.

Quelques nuances végétales viennent alors complexifier l'ensemble, entre gingembre, livèche et coriandre. La salinité, moins appuyée que dans le Sous le Château, reste bien présente et accompagne une expression minérale complexe. Si le calcaire domine, on perçoit également quelque chose de plus granuleux, évoquant le sable, puis une fine pointe de silex. Une amertume raffinée vient accrocher délicatement le palais, apportant relief et profondeur à cette matière généreuse.

La finale change encore de registre. Plus tendue, précise, elle voit l'empreinte du sol se resserrer et devenir presque tactile. La matière est compacte, légèrement tannique. Les agrumes reviennent en force sur la finale, cette fois sous la forme de zestes, apportant un nouvel élan de fraîcheur après l'impact puissant de la roche. Le vin s'achève ainsi dans un équilibre particulièrement stimulant entre densité minérale, fins amers et énergie citronnée.

Moins immédiatement charmeur et ludique que le Sous le Château, ce Cinq Climats 2024 affiche un profil plus sérieux dans sa jeunesse. Une à deux années de cave suffiront à assouplir sa matière. On pourra alors l'accompagner d'une assiette de charcuteries blanches, d'une terrine de volaille en gelée, d'un colin froid avec une mayonnaise maison, ou encore d'un crottin de Chavignol légèrement affiné. Avec un peu plus de patience, une andouillette de Troyes à la moutarde ou un lapin aux champignons cuisiné au vin blanc devraient magnifiquement répondre à sa matière fuselée et à son empreinte minérale.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc Les Cinq Climats - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe très claire, d'une blancheur diaphane évoquant le calcaire ou l'albâtre, parcourue d'un subtil reflet vert.

Nez : Encore réservé, le nez s'ouvre sur une minéralité de grotte fraîche, avant que poire, pêche blanche, ananas et orange ne percent doucement.

Bouche : Attaque ample et souple, puis explosion de poire et d'agrumes énergiques. Acidité magistrale, notes de coriandre, salinité, silex et sable. Finale tendue, compacte, sur les zestes.

Accords mets-vins : Jeune, sur charcuteries blanches, terrine de volaille en gelée ou colin froid mayonnaise, voire crottin de Chavignol affiné. - Plus tard, sur andouillette de Troyes à la moutarde ou lapin aux champignons au vin blanc.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage conseillé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques