

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc Sous le Chateau - 2024 - blanc



Dans la dynamique de vinifications parcellaires, impulsée par Arthur Gras, la famille a révélé avec le millésime 2023 une nouvelle facette du climat Sous le Château, considéré par beaucoup comme le meilleur terroir de Saint-Romain. Pentu, orienté au Sud-Est, mêlant sols minces et calcaires du Lias, il livre naturellement des vins d'équilibre, à la fois croquants, salins, lumineux et texturés. Il devrait de toute évidence figurer parmi les futurs premiers crus de Saint-Romain promis par l'INAO depuis plusieurs années déjà.

Les vignes, proches de la quarantaine d'années, expriment ici une remarquable qualité de fruit sans rien céder sur la fraîcheur et cette énergie propre aux blancs du millésime 2024. Après un an d'élevage en fûts - dont 20 % de bois neuf - puis une année supplémentaire de repos en bouteille, la cuvée gagne en harmonie et en profondeur.

Le vin se présente dans une robe lumineuse et brillante, d'un or très clair parcouru d'un infime reflet vert. Le nez, élégant et expressif, met immédiatement en avant l'éclat du fruit. Une poire particulièrement juteuse ouvre le bal, accompagnée d'une pomme légèrement caramélisée, presque une pomme d'amour, et d'une pêche blanche tellement pulpeuse qu'elle évoque un jus fraîchement pressé. Une franche note de raisin frais complète cette première impression de fruit croquant, parfaitement mûr et plein de vitalité.

L'aération enrichit progressivement le bouquet sans rien perdre de sa délicatesse. Clémentine et orange apparaissent, suivies d'une touche d'abricot en gelée. Quelques nuances de miel apportent un supplément de douceur. L'élevage reste discret, parfaitement intégré à cette palette aromatique lumineuse et gourmande.

La bouche s'inscrit dans le prolongement du nez, avec un fruit généreux et particulièrement juteux. Poire et pomme ouvrent à nouveau le bal, avant l'arrivée triomphante des agrumes. Les saveurs tonifiantes d'orange, de citron jaune et surtout de citron vert éclatent sur les papilles, accompagnés de pamplemousse et d'une once de kiwi. Le vin possède une énergie remarquable, encore renforcée par une touche empyreumatique charmeuse : on imagine des quartiers de mandarine et de clémentine juste poêlés puis flambés, auxquels se mêlerait l'acidité tonique de quelques groseilles à maquereau.

Une touche de coriandre puis de menthe apporte encore de la fraîcheur à cette matière particulièrement vivante. Puis la salinité s'installe

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

progressivement et donne au vin une nouvelle direction. Elle traverse le fruit, resserre la matière et apporte à l'ensemble cette tension qui fait toute la personnalité des plus beaux terroirs calcaires de Saint-Romain.

La finale confirme brillamment cette évolution. Pomme Reinette, citron vert, orange et mandarine cède progressivement la place au sol. Sel marin, sensation iodée, coquilles d'huîtres et roche calcaire fraîche composent une empreinte minérale particulièrement nette. Le vin s'étire, droit, avec une persistance remarquable. Une très belle réussite, assurément l'une des expressions les plus abouties de cette cuvée.

Son profil iodé et citronné appelle naturellement les produits de la mer. On pourra le servir dès sa jeunesse avec un sashimi, un saumon gravlax, un tartare de daurade ou de bar aux agrumes, ou encore un beau plateau de fruits de mer, avant de poursuivre avec un chèvre plutôt frais ou un Brillat-Savarin. Avec quelques années de cave, il accompagnera parfaitement des poissons grillés généreusement citronnés puis, plus tard, un beau poisson comme une barbue, servi avec une sauce à l'oseille.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc Sous le Chateau - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or très clair parcouru d'un infime reflet vert, la robe est lumineuse et brillante.

Nez : Poire juteuse, pêche blanche, pomme légèrement caramélisée, clémentine, orange et abricot en gelée. L'élevage reste discret, quelques touches de miel en soutien.

Bouche : Attaque fruitée et juteuse, puis les agrumes éclatent : citron vert, orange, pamplemousse, kiwi. Coriandre et menthe relancent la fraîcheur avant une finale saline, iodée, calcaire, droite et persistante.

Accords mets-vins : Jeune, sur un sashimi, un saumon gravlax, un tartare de daurade aux agrumes, un plateau de fruits de mer ou un chèvre frais. - Plus tard, sur des poissons grillés citronnés, puis une barbue sauce à l'oseille.



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