

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc - 2018 - 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 de 40 parcelles de vignes âgées, en moyenne, 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 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, mais avec une faible proportion de bois neuf (10% à peine). Il ne s'est jamais écarté de son objectif : révéler la fraîcheur et la complexité toute en nuances du terroir de Saint-Romain, tout en préservant l'éclat du fruit. Nous tenons incontestablement, en 2018, un grand millésime avec ce délicieux Saint-Romain, à la chair savoureuse et la minéralité scintillante!

Le bouquet se révèle d'ores et déjà très expressif : il s'ouvre sur une dimension fumée évoquant la pierre à fusil et la noisette grillée. Viennent ensuite les fleurs blanches, chèvrefeuille et camomille en tête, le cerfeuil, le beurre aux agrumes, la mandarine, la poire, la mirabelle, la pêche blanche et une délicate touche vanillée. L'équilibre en bouche est irréprochable : la matière est charnue et juteuse, 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, entre citron vert, fruit de la passion, safran et saveurs crayeuses.

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 la plupart des restaurants triplement étoilés que compte le pays! Et c'est bien mérité !

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Minéral et gourmand : pierre à fusil, noisette grillée, fleurs blanches, cerfeuil et menthe fraîche, beurre frais, citron vert, mandarine, poire, pêche, une touche safranée, vanille.

Bouche : Très équilibrée : attaque charnue, boisé élégant, fruits blancs savoureux, fine trame acidulée qui dynamise l'ensemble, finale enlevée entre agrumes, fruit de la passion, craie et safran.

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



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée