

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc - 2019 - 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.

Pour élaborer son blanc, Alain Gras privilégie des vignes 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. On pense en particulier aux climats Sous le Château et Sous la Velle, bénéficiant d'une orientation au levant qui garantit une bonne luminosité tout en évitant les trop fortes chaleurs des après-midis d'été.

La succession de millésimes solaires convient particulièrement bien à ces terroirs d'altitude : les blancs de Saint-Romain en général, et d'Alain Gras en particulier, n'ont pas fini de faire parler d'eux, par leur profil très équilibré entre profondeur fruitée et minéralité incisive. Si 2019 s'inscrit plus que jamais dans un profil solaire, marqué par un été sec et très chaud, il s'est aussi distingué, comme partout en Bourgogne, par des rendements très limités. Le déficit de récolte dépasse les 30% par rapport à l'année précédente. En cause, une floraison perturbée et la petite taille des baies, aux peaux épaisses. En revanche, la concentration aromatique et les niveaux d'acidité se sont révélés excellents !

Alain fait le choix d'un élevage d'une dizaine de mois combinant cuves inox (majoritaires) et fûts (pour 20% environ), avec une très faible proportion de bois neuf. Il ne s'est jamais écarté de son objectif : révéler la fraîcheur et la complexité nuancée du terroir de Saint-Romain, tout en conservant intact l'éclat du fruit. Ce millésime 2019, que nous vous proposons en avant-première, tient toutes ses promesses : la pureté savoureuse du fruit est splendide, soulignée par un élevage subtil et discret, tandis que la fraîcheur minérale du terroir donne à la bouche une énergie franchement communicative !

Le bouquet se révèle aujourd'hui expressif et jaillissant : il s'ouvre sur le tilleul, la fleur de vigne, le miel d'acacia et les herbes fines, entre cerfeuil anisé et persil plat. Rapidement, le fruit pur et bien mûr se déploie sur des notes de pêche beurrée, de poire juteuse et de prune jaune. La fraîcheur tonique des agrumes (on pense au citron, au pomelo et à la mandarine) accompagne une dimension résolument pierreuse, sur le caillou frotté et une nuance discrète de pierre à fusil.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, c'est bien l'énergie du sol et cette tension calcaire typique de Saint-Romain qui excitent les papilles. Le milieu de bouche, fluide et juteux, se gorge de saveurs de fruits à noyau et d'une touche d'ananas frais. L'élevage délicat se fond parfaitement, et le vin semble toujours en mouvement, porté par une trame finement acidulée, saline puis crayeuse sur la finale, accompagnée d'une touche réglissée rafraîchissante.

Ce très beau Saint-Romain, absolument parfait à boire sur les 5 prochaines années, nous confirme 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 cuit en croûte de sel 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 tables françaises triplement étoilés ! C'est bien mérité !

Avis aux amateurs : ce friand Saint-Romain 2019 est pratiquement introuvable ailleurs que sur notre Route des Blancs, alors ne tardez pas !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Expressif, jaillissant : fleur de vigne, tilleul, cerfeuil, persil plat, pêche au beurre, poire, prune, citron jaune, pomelo, mandarine, caillou frotté, pierre à fusil.

Bouche : Tonique et équilibrée : attaque charnue et juteuse, boisé élégant, fruits à noyau et ananas savoureux, fine trame acidulée et fraîche qui dynamise l'ensemble, finale enlevée entre agrumes, fruit jaune, craie et safran.

Accords mets-vins : Bar de ligne et son beurre blanc, sole meunière, Saint-Jacques rôties. Risotto aux langoustines. Fromage de vache à pâte molle pas trop affiné (soumaintrain...)



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée