

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc - 2020 - 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, plantées pour la plupart dans les années 1980.

Pour élaborer son blanc, Alain Gras privilégie des vignes majoritairement issues de 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. Malgré un été particulièrement chaud, en 2020, les raisins ont conservé d'excellents niveaux d'acidité : signe de la formidable résilience de la vigne et de sa capacité à aller chercher dans les profondeurs calcaires du sous-sol cette énergie et cette fraîcheur qu'elle a su parfaitement transmettre au raisin.

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 2020, que nous vous proposons en avant-première, tient toutes ses promesses : la pureté savoureuse et la gourmandise du fruit sont splendides, habilement soulignées par un élevage subtil, tandis que la fraîcheur minérale du terroir donne à la bouche une énergie saline et finement acidulée franchement communicative !

Le nez se montre à la fois raffiné et gourmand : il s'ouvre sur le tilleul, le chèvrefeuille et les herbes fines, entre cerfeuil et persil plat. Puis, le fruit pur et bien mûr se déploie sur des notes de brugnion, de poire juteuse et de coing, aux accents finement beurrés. La fraîcheur tonique des agrumes (on pense au citron et au pamplemousse) accompagne une dimension résolument pierreuse, sur le caillou frotté et la pierre à fusil.

En bouche, c'est bien l'énergie du sol et cette tension calcaire typique de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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. L'élevage délicat se fond parfaitement, et le vin semble toujours en mouvement, porté par une trame finement acidulée évoquant un berlingot aux agrumes, mais aussi saline puis crayeuse sur la finale.

Ce très beau Saint-Romain nous confirme, s'il en était besoin, que l'on tient un sérieux concurrent aux plus prestigieuses appellations de la Côte de Beaune, à un prix encore raisonnable. D'ici 2 ou 3 ans, 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 d'une bonne vingtaine de tables françaises triplement étoilées au Guide Michelin ! Une fierté bien légitime pour cet infatigable ambassadeur des terroirs et des vins de Saint-Romain, désormais solidement épaulé par son fils, Arthur.

Avis aux amateurs : voici les toutes dernières bouteilles de ce splendide millésime 2020 que nous avons précieusement conservées dans nos chais en vue de l'arrivée du millésime 2021, une année aux rendements historiquement bas (en baisse de 80 à 90%...).

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Fin et gourmand : tilleul, chèvrefeuille et les herbes fines, entre cerfeuil et persil plat. Des notes de brugnion, de poire juteuse et de coing.

La fraîcheur tonique des agrumes entre citron et pamplemousse. Pierre à fusil, craie. Une fine touche toastée

Bouche : Fluide et juteuse, sur des saveurs de fruits à noyau et d'ananas.

L'élevage délicat se fond parfaitement, et le vin semble toujours en mouvement, porté par une trame finement acidulée évoquant un berlingot aux agrumes, mais aussi saline et crayeuse

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



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage conseillé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée