

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc Sous le Château - 2022 - blanc



Sous l'impulsion d'Arthur, les Gras père et fils ont décidé avec ce superbe millésime 2022 d'isoler la production des vignes situées sur le très qualitatif climat Sous le Château, probable futur premier cru. Ce terroir très pentu, exposé au Sud-Est, représente pour beaucoup le meilleur terroir du finage de Saint-Romain, celui qui donne les vins les plus complexes, versatiles et nuancés, mais bien représentatifs de ce que l'on attend d'un grand Saint-Romain : un blanc tout en équilibre entre sensualité et fraîcheur, gourmandise texturée et vibration saline.

Sur les 15 hectares du climat, la famille Gras a la chance d'en exploiter près de trois. Les vignes ont une bonne quarantaine d'années en moyenne. Les sols sont assez minces, bien drainants et laissent rapidement la place, surtout dans la partie haute du coteau, à un substrat de marnes et calcaires du Lias qui donnent cette excitante signature minérale.

Après avoir passé un an en fûts, intégrant environ 20% de bois neuf, et s'être tranquillement patiné une année supplémentaire en bouteille, ce Saint-Romain parcellaire séduit immédiatement par sa robe aux reflets dorés particulièrement lumineux et son nez de fruits frais, pleins de promesses. On reconnaît la poire, la pêche blanche et la pomme, plus vraies que nature, qui se parent d'une expression minérale tout aussi rafraîchissante, évoquant une eau pure ruisselant sur la roche et les galets. Des notes subtiles de noisette fraîche, de pignon et d'huile d'amande douce apportent un supplément de sensualité. En deuxième rideau, les fruits jaunes et exotiques renforcent la sensation de gourmandise qui émane de ce précieux nectar : on reconnaît l'ananas, la mangue et une touche d'abricot, relevés de quelques épices et d'une note fumée, entre pierre à fusil et pain toasté. Une touche anisée, autour du cerfeuil, emballe délicatement cet harmonieux bouquet.

La bouche est parfaitement cohérente : la matière souple libère de succulentes saveurs de fruits blancs et jaunes bien mûrs, dynamisées par des notes d'agrumes plus intenses qu'au nez. La fraîcheur du citron vert, du zeste d'orange et du pamplemousse s'associe à l'énergie du gingembre et de la feuille de verveine juste cueillie pour mieux stimuler les papilles. Le point de maturité de la vendange semble tout simplement parfait ! Une touche de coing vient compléter le tableau, en amorce d'une finale fringante, à la fois pleine et fraîche, aux accents salins très salivants.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Cet irrésistible Saint-Romain Sous le Château vous réglera pour accompagner rillettes d'oie, boudin blanc ou mortadelle, poêlée de praires ou de couteaux, terrines de poisson en gelée, parmentier de cabillaud ou lapin au vin blanc servi avec des tagliatelles fraîches. En fin de repas, misez sur un Brillat-Savarin ou un fromage de chèvre frais.

Dernières bouteilles du millésime !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc Sous le Chateau - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Frais, gourmand : poire, pêche blanche, pomme, eau pure ruisselant sur la roche, galets, noisette fraîche, pignon, huile d'amande douce, ananas, mangue, abricot, quelques épices, pierre à fusil, pain toasté, cerfeuil.

Bouche : la matière souple libère de succulentes saveurs de fruits blancs et jaunes bien mûrs, dynamisées par des notes d'agrumes, de gingembre et verveine, coing. Finale fringante, à la fois pleine et fraîche, aux accents salins très salivants.

Accords mets-vins : rillettes d'oie, boudin blanc ou mortadelle, poêlée de praires ou de couteaux, terrines de poisson en gelée, parmentier de cabillaud ou lapin au vin blanc avec des tagliatelles fraîches. En fin de repas, Brillat-Savarin ou un fromage de chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage conseillé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques