

Chacra by Jean-Marc Roulot - Chardonnay Mainqué - 2022 - blanc



Cette cuvée est élaborée à partir d'une sélection de vignes assez jeunes, entre 10 et 20 ans, plantées sur des sols alluviaux recouverts d'un manteau de graviers calcaires, qui vont donner au vin sa salinité et cette trame épicée si caractéristique, rappelant quelques grands terroirs pierreux de Chassagne-Montrachet mais aussi certains Grands Crus chabliens...

Sur le plan de la météo, l'année 2022 s'est présentée sous les meilleurs auspices, malgré quelques épisodes de gel en début de saison. Après un hiver relativement froid (mais pas trop), qui a assaini les sols et permis à la vigne de bien se régénérer pendant cette période de dormance assez longue, la floraison et la sortie de grappes se sont très bien passées, sous un temps lumineux. L'été austral fut bien ensoleillé, mais pas trop chaud, permettant au chardonnay de conserver de beaux équilibres, avec de l'intensité aromatique et de l'acidité. Les raisins, vendangés assez tôt pour préserver leur éclat naturel et leur fraîcheur, affichaient un degré d'alcool potentiel idéal, à 13°. Piero n'est pas loin de penser que 2022 est « peut-être le plus beau millésime » du Domaine, depuis qu'il l'a repris en 2004.

Restait ensuite à Jean-Marc Roulot à sublimer cette magnifique matière première à travers un pressurage extrêmement délicat, dont il est un des grands spécialistes, une vinification la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes, et un élevage au cordeau, tout en subtilité. Près des deux tiers de la cuvée est élevé 10 mois en fûts bourguignons (avec très peu de bois neuf, autour de 10%). Jean-Marc complète avec des œufs en béton et des petites cuves inox.

Après une année supplémentaire en bouteille, le résultat est absolument bluffant d'intensité et d'éclat. Le nez s'ouvre dans un registre résolument minéral et empyreumatique sur des notes fumées et pierreuses de silex frotté, de pierre à fusil, associées à de nombreuses épices stimulantes : on pense à la baie de genièvre, à la graine de coriandre, au clou de girofle ou au gingembre. Le fruit resplendit, gorgé de suc et de soleil, mais toujours tonique, animé d'une superbe énergie interne : on reconnaît la pomme Gala, la poire Nashi et la pêche de vigne, complétées d'une touche de fruit de la passion. Des notes énergisantes de zestes de mandarine, de pamplemousse et de citron vert précèdent des nuances chlorophylliennes et anisées, entre eucalyptus, badiane, fenouil et verveine. On balance sans cesse entre soleil et fraîcheur, entre la pierre chaude et les herbes hautes. Au fil de l'aération, le propos gagne encore en sensualité gourmande, sur des évocations de pâte de fruit, d'abricot et d'amande.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

C'est un pur délice.

La bouche, texturée, dense mais très dynamique, est portée par un puissant courant salin et épicé, puisé dans les calcaires. On a littéralement l'impression de lécher le caillou, tandis que des saveurs particulièrement sapides de citron confit excitent nos papilles. Sa persistance est remarquable, portée par de fins amers aux accents de cardamome et de poivre vert.

Un grand chardonnay qui rivalisera aisément avec les meilleurs crus de la Bourgogne : un conseil, amusez-vous à la faire découvrir à l'aveugle... vous serez certainement surpris par les commentaires de vos invités. Taillé pour la table, il vous réglera sur des ris de veau rôtis en caramel d'agrumes, ou un homard grillé au beurre à l'estragon.

©Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Chacra by Jean-Marc Roulot - Chardonnay Mainqué - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Silex frotté, pierre à fusil, baie de genièvre, coriandre, clou de girofle, gingembre, pomme Gala, poire Nashi, pêche de vigne, fruit de la passion, mandarine, pamplemousse, citron, eucalyptus, badiane, fenouil, verveine, pâte de fruit, abricot, amande.

Bouche : Texturée, dense mais très dynamique porté par un puissant courant salin et épicé, des saveurs particulièrement sapides de citron confit excitent nos papilles. Une persistance remarquable portée par de fins amers aux accents de cardamome et de poivre vert

Accords mets-vins : Sur des ris de veau rôtis en caramel d'agrumes, ou un homard grillé au beurre à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Patagonia

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique