

Domaine Marc Rougeot - Saint Romain La Combe Bazin - 2022 - blanc



Sous l'égide de Marc Rougeot, le patrimoine viticole de la famille Rougeot s'est étoffé, dans les années 1970 et 1980, à une époque où il était encore possible d'acquérir quelques belles parcelles sur la Côte de Beaune... La famille a ainsi pu mettre la main sur de très vieilles vignes, âgées aujourd'hui entre 70 et 90 ans, et situées sur un des meilleurs terroirs de Saint-Romain.

Ce vignoble historique d'altitude était déjà connu des Romains puis des Celtes. Surplombant les coteaux de Meursault et Pommard, il se retrouve aujourd'hui sous les feux des projecteurs. Nombreux sont les vignerons qui, à l'instar de Pierre-Henri, lui promettent un avenir radieux. En ces temps de réchauffement climatique, sa position d'altitude entre 350 et 400 mètres d'altitude, de part et d'autre d'une vallée, apporte une fraîcheur particulièrement bénéfique au chardonnay pour préserver ses équilibres lors d'étés marqués par des chaleurs souvent caniculaires.

Le terroir calcaire de la Combe Bazin est, avec celui de Sous le Château qui lui fait face, un des plus qualitatifs du finage de Saint-Romain, prétendant légitime au statut de premier cru dont la demande de classement est en cours d'instruction par l'Inao. Exposé au Sud-Est, il brille tout particulièrement sur des millésimes précoces et solaires comme 2022. C'est d'autant plus vrai avec ces très vieilles vignes aux faibles rendements et aux petites baies extraordinairement concentrées. Ce Saint-Romain s'est affirmé au fil de années comme une des cuvées emblématiques chez Rougeot.

Au premier nez, des notes d'épices douces, de noix de muscade et de curry japonais planent en minces volutes au-dessus d'expressions bientôt plus crémeuses. On plonge alors dans un univers caressant de beurre frais, de crème anglaise. Viennent ensuite des notes de fenouil frais, de résine de pain, d'herbes fines et de réglisse. Le fruit, bien mûr, évoque la poire, la pomme compotée, mais aussi une pêche enrobée d'un miel fin. La palette aromatique, finement oxydative, s'enrichit d'une touche de noisette et de notes florales et mellifères, nous installant maintenant au-dessus d'une prairie constellée de fleurs jaunes et blanches, balayée par une brise fraîche. Un nectar qui semble se confondre avec une source de jouvence claire, d'une pureté rare.

L'attaque incisive et délicatement saline laisse poindre quelques notes miellées plus suaves. Ces dernières se chargent d'une myriade d'éclats de silex. On perçoit une matière texturée et dynamique imprégnée par des

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

nuances fumées et une minéralité poudreuse. Des notes oxydatives évanescences colorent et densifient le milieu de bouche. La badiane, le pin, la gomme arabique et quelques éclats d'amande complètent la ronde. La finale précise et ciselée s'étire autour de touches pierreuses et salines. La puissance toute contenue de ce Saint-Romain impressionne.

On imaginera aisément cet élégant Saint-Romain sur des crottins de Chavignol chaud ou des lumpias au poulet. Sa texture finement minérale et saline permet aussi de l'associer un effiloché de morue avec ses pommes de terre écrasées. Autre option, une viennoise de sole au parmesan, servie avec quelques girolles. Un vin magnifiquement sapide.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Rougeot - Saint Romain La Combe Bazin - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : doux, pur : noix de muscade, curry japonais, beurre frais, crème anglaise, fenouil, résine de pain, herbes fines, réglisse, poire, pomme compotée, pêche enrobée d'un miel fin, noisette, notes florales et mellifères, fleurs jaune et blanches.

Bouche : attaque incisive et saline, notes miellées plus suaves, myriade d'éclats de silex, matière texturée et dynamique imprégnée par les notes fumées et une minéralité poudreuse, badiane, pin, gomme arabique, amande. Finale précise, ciselée et saline.

Accords mets-vins : crottins de Chavignol chaud ou des lumpias au poulet, effiloché de morue avec ses pommes de terre écrasées, viennoise de sole au parmesan, servie avec quelques girolles.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui, jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Cépage : chardonnay

Culture : biologique et biodynamique