

Chacra by Jean-Marc Roulot - Chardonnay Mainqué - 2024 - blanc



Cette cuvée est élaborée à partir d'une sélection de vignes assez jeunes, entre 15 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 Puligny-Montrachet mais aussi certains Grands Crus chabliens...

Sur le plan de la météo, la saison australe 2023/2024 ne fut pas de tout repos à la vigne, enchaînant des périodes à la météo très contrastée. N'oublions pas que le changement climatique en cours touche tout autant les vignobles de l'hémisphère Sud... entraînant souvent des baisses de rendements. Ce fut encore le cas sur le millésime 2024, pas particulièrement généreux en quantité (même si la récolte a sensiblement progressé par rapport à l'année précédente, historiquement faible), mais très grand en qualité, surtout pour les cépages blancs à la fois très expressifs, sains et ayant préservé fraîcheur et énergie. C'est particulièrement vrai pour le chardonnay.

Globalement, l'hiver a été assez pluvieux, permettant d'emmagasiner de bonnes réserves hydriques dans les sols. Le printemps fut dominé par un temps venté, assez asséchant, avant un mois de janvier torride, qui a accéléré les maturations et précipité le démarrage des vendanges pour les chardonnays, dès le mois de février. Des vendanges précoces qui ont permis à Jean-Marc, Piero et leurs équipes, de récolter un chardonnay à l'état sanitaire parfait, aux superbes équilibres, avec des degrés d'alcool potentiel autour de 12.5°, de la fraîcheur et une belle définition aromatique.

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. Sur ce millésime, Jean-Marc a choisi de combiner les fûts de chêne français, de petites cuves inox et 20% environ d'amphores et d'œufs.

Après quelques mois d'affinage supplémentaire en bouteille, le résultat est absolument bluffant d'intensité et d'éclat. Le nez s'ouvre dans un registre à la fois très frais et crémeux. On pense à un lassi ou milkshake à la pomme Granny ou à la nectarine blanche. Le fruit de la passion n'est pas loin non plus. On se régale d'évocations d'un beurre aux agrumes que l'on viendrait de sortir du réfrigérateur. Viennent ensuite la clémentine et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

le pamplemousse rose. Autant de fruits mâtinés d'un voile pierreux, subtilement fumé, évoquant une roche réduite en poussière. L'aération prolongée révèle des notes plus « vertes », plus chlorophylliennes, de coriandre juste coupée, de jus d'ortie, de feuille de basilic et de verveine citronnée. Une nuance de noisettes encore sur l'arbre vient chatouiller nos sens en éveil, rejointe par des notes florales subtilement sucrées, entre chèvrefeuille et jasmin. Quel 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 une pierre chaude, tandis que des saveurs particulièrement sapides de citron confit excitent nos papilles. Sa persistance est remarquable, la rémanence des fruits blancs et d'un noyau de pêche triomphe. Tout comme de fins amers aux accents de cardamome et de piment séché.

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 régalerait sur des ris de veau rôtis en caramel d'agrumes, un homard grillé au beurre à l'estragon, ou encore des langoustines en tempura à la coriandre, fleur de sel et coriandre fraîche.

Dernière minute : Sacré Meilleur vin argentin de l'année 2025 par le célèbre critique James Suckling !

©Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Chacra by Jean-Marc Roulot - Chardonnay Mainqué - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : très frais, crémeux : lassi ou milkshake à la pomme Granny, à la nectarine blanche, fruit de la passion, beurre aux agrumes, clémentine, pamplemousse rose, poussière de roche, coriandre, jus d'ortie, basilic, verveine citronnée, noisette, notes florales.

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 piment séché.

Accords mets-vins : il vous régalerait sur des ris de veau rôtis en caramel d'agrumes, un homard grillé au beurre à l'estragon, ou encore des langoustines en tempura à la coriandre, fleur de sel et coriandre fraîche.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Patagonia

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique