

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



Voici le grand blanc du Domaine, issu de vieilles vignes surgreffées, sur des sols alluvionnaires très calcaires. Un choix particulièrement judicieux qui va donner ce vin vertical et élancé, d'une élégance et d'une intensité minérale rappelant les meilleurs crus de Puligny-Montrachet.

Jean-Marc Roulot pense avoir signé, en 2024, un de ses meilleurs millésimes, un de ceux dont il est « le plus fier », depuis qu'il a démarré cette excitante aventure patagonienne, avec son ami Piero Incisa Della Rochetta, en 2017. Nous approuvons sans réserve : ce Chacra 2024 est un très grand vin !

Dans cet écrin de la vallée du Rio Negro, les vignes s'inscrivent dans un véritable écosystème parfaitement préservé, où tout de la faune et de la flore locale doit participer à cet équilibre naturel, à cette harmonie que Piero recherche sans faiblir. Les pratiques culturelles, biologiques et biodynamiques, n'ont qu'un seul objectif : permettre à la plante de s'épanouir et au fruit, pur et sans entrave, de transmettre tous les messages du lieu qui l'a vu naître. Pour cela, Piero ne pouvait rêver meilleur interprète de cette partition que son ami Jean-Marc Roulot, le grand styliste de Meursault, qui parvient à tirer le meilleur de ce chardonnay du bout du monde.

Dès le premier nez, le vin offre un profil plus vertical et élancé, tout en élégance florale raffinée et en vibration minérale, nous rappelant immédiatement les plus grands flacons bourguignons, entre Puligny et Meursault. Des notes de fleurs cristallisées, d'églantine, de chèvrefeuille et de fleur de citronnier mais aussi de miel d'acacia s'élèvent du verre avec grâce. Elles se mêlent aux herbes à tisane et à la verveine, ainsi qu'à des touches rafraîchissantes de bâton de réglisse et d'écorce de citron vert. Au fil de l'aération, une dimension crayeuse et fumée s'affirme, sur des évocations d'encens, de poussière de roche, tandis que quelques nuances de bois précieux s'enroulent autour d'un noyau fruité éclatant. On pense au brugnol, au noyau d'une petite pêche de vigne, à la pomme Granny et au kiwi.

La bouche, encore très dense, ne demande qu'à s'étirer et s'animer autour d'une trame épicée particulièrement stimulante, mêlant poivre Timut, piment frais et sel marin. Elle fonctionne comme un véritable exhausteur des saveurs finement acidulées de fruits blancs croquants, avec leur peau, de noyau de pêche ou d'abricot, de fruit de la passion. La rétro-olfaction apporte des notes plus enveloppantes d'épices douces,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

entre vanille et une noix de muscade subtile, ainsi qu'une touche stimulante de pamplemousse rose. Le toucher de bouche est admirable de précision, d'équilibre entre subtilité et intensité. La finale, ciselée au laser, s'étire sur une minéralité saline, vibrante qui prolonge le plaisir et l'excitation des papilles pendant plusieurs minutes.

Enorme coup de cœur pour ce grand chardonnay, taillé pour une belle garde et une gastronomie maritime de haut vol, entre barbue, turbot, Saint-Pierre, langoustine ou homard. Un bijou indispensable dans toute belle cave !

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : vertical et élancé : fleurs cristallisées, églantine, chèvrefeuille, fleur de citronnier, miel d'acacia, herbes à tisane, verveine, bâton de réglisse, écorce de citron vert, encens, poussière de roche, bois précieux, brugnon, pêche de vigne, pomme

Bouche : très dense, trame épicée particulièrement stimulante (poivre Timut, piment frais, sel marin), fruits blancs croquants, noyau de pêche ou d'abricot, fruit de la passion, vanille, noix de muscade, pamplemousse rose. Finale ciselée, saline et vibrante.

Accords mets-vins : Pour une belle garde et une gastronomie maritime de haut vol, entre barbue, turbot, Saint-Pierre, langoustine ou homard.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Patagonia

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique