

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc Les Cinq Climats - 2023 - blanc



C'est sous l'influence d'Arthur Gras, qui épaula aujourd'hui solidement son père Alain, que la gamme de Saint-Romain s'est scindée en deux cuvées depuis le millésime 2022. D'un côté un superbe Saint-Romain « Sous le Château », de l'autre le « Cinq Climats », qui prend la suite de la cuvée « ronde » historique du Domaine, représentative de la complexité et des nuances des terroirs de l'appellation.

Le vin renvoie à un assemblage des cinq principaux climats sur lesquels la famille Gras exploite un peu plus de 3,5 hectares de vignes au total. On retrouve les vignes de Poillange, La Croix Neuve et Le Jarron. Mais aussi le coteau d'altitude du « Village Haut » sur lequel s'ouvre la maison familiale et, bien sûr, le très beau terroir de Sous la Velle, autre sérieux prétendant au rang de premier cru, lorsque l'instruction menée actuellement en ce sens par l'INAO se concrétisera par un classement.

Un cirque rocheux protège ces vignes des aléas climatiques. On retrouve comme sur l'ensemble de l'appellation des sols à dominantes calcaire, souvent minces, plus ou moins riches en argiles et en marnes du Trias.

En cave, Alain et son fils Arthur font le choix d'un élevage d'un an combinant cuves inox et fûts, avec une très faible proportion de bois neuf. Ils ne s'écarteront pas de leur objectif : révéler la fraîcheur et la complexité nuancée du terroir de Saint-Romain, tout en conservant intact l'éclat du fruit.

Ces Cinq Climats s'ouvrent sur de très belles notes qui nous envoûtent et nous mènent vers les beaux terroirs de Saint-Romain. Le vin exhale des arômes à la fois bucoliques et profonds d'herbes fraîchement coupées, de fleurs des prés encore mouillées de la rosée du matin. On ressent d'emblée une impression de plénitude. Quelques notes crayeuses, subtilement distillées au fil de la dégustation, apportent une intensité discrète et beaucoup d'allure au vin.

Après quelques minutes d'aération, à mesure que le vin se réchauffe dans le verre, des notes primaires apparaissent, dans un registre plus riche et sensuel : on pense au pignon de pin et à la noisette fraîche. L'ensemble s'enrobe de fragrances juteuses et gourmandes de coing confit, de mandarine et de pomme Granny. On aime ce nez à la fois mûr et frais.

La bouche se montre tout aussi passionnante. L'attaque est plutôt ample, autant dans le toucher de bouche que dans la texture, qui gagne immédiatement les côtés de la langue et déclenche une salivation

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

franche. Le plaisir est immédiat et l'on se laisse porter par cette sensation de pureté, tactile, où le vin déroule sa matière avec naturel.

Le milieu de bouche se resserre, ce Saint-Romain se condense en une véritable boule de fraîcheur, portée par une superbe acidité droite et énergique, évoquant la pulpe d'un citron. Elle est complétée d'une minéralité crayeuse qui joue le rôle de vibrato, apportant ce frémissement délicat qui dynamise chaque gorgée. Le vin semble alors pulser : vivant, précis, animé par son terroir.

La finale est voluptueuse : le volume se déploie à nouveau, nappe le palais avec élégance et accompagne ces quelques notes torréfiées de fin de bouche, apportant profondeur et un goût de reviens-y franchement irrésistible. C'est imparable.

Nul doute que ce Saint-Romain s'invitera autour d'une belle tablée. À accompagner de Saint-Jacques rôties au beurre noisette servie avec une mousseline de topinambour. Autre proposition maritime : une queue de lotte rôtie au feu de bois, parfumée d'une sauce crémeuse aux graines de fenouil.

Gardez-le en cave pour un futur accord avec une viande blanche et une sauce à l'orange légèrement épicée.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc Les Cinq Climats - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : mûr et frais : herbes fraîchement coupées, fleurs des prés encore mouillées de la rosée du matin, notes crayeuses, pignon de pin, noisette fraîche, coing confit, mandarine, pomme Granny.

Bouche : toucher et texture amples, sensation de pureté, frais, superbe acidité droite et énergique (pulpe de citron), minéralité crayeuse vibrante qui dynamise chaque gorgée. La finale est voluptueuse : le volume se déploie à nouveau, élégant et notes torréfiées

Accords mets-vins : À accompagner de Saint-Jacques rôties au beurre noisette servie avec une mousseline de topinambour. Autre proposition maritime : une queue de lotte rôtie au feu de bois, parfumée d'une sauce crémeuse aux graines de fenouil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage conseillé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques