

Domaine Alain Gras - Magnum Saint-Romain Blanc Sous le Château - 2023 - blanc

magnum



Dans la dynamique de vinifications parcellaires, impulsée par Arthur Gras, la famille a révélé avec ce millésime 2023 une nouvelle facette du climat Sous le Château, considéré par beaucoup comme le meilleur terroir de Saint-Romain. Pentu, orienté au Sud-Est, mêlant sols minces et calcaires du Lias, il livre naturellement des vins d'équilibre, à la fois croquants, salins, lumineux et texturés.

Les vignes, proches de la quarantaine d'années, expriment ici une maturité remarquable du fruit sans rien céder sur la fraîcheur. Après un an d'élevage en fûts – dont 20 % de bois neuf – puis une année supplémentaire de repos en bouteille, la cuvée atteint un équilibre et une profondeur enthousiasmantes.

Ce millésime 2023 offre une aromatique particulièrement sensuelle, plutôt rare à Saint-Romain où la vivacité liée à l'altitude marque souvent les vins de son empreinte. La robe, or clair mais profonde, brille d'un éclat presque solaire. Le nez mêle la douceur d'une poire crémeuse et d'une pomme au four encore tiède à des notes enveloppantes de noisette fraîche, de nougat et de beurre de cacahuète, auxquelles viennent progressivement se greffer la présence délicate mais tonique des agrumes.

Orange, clémentine, pamplemousse apparaissent d'abord en retrait, puis s'imposent sous forme de zestes, puis de pulpe, et surtout, d'une marmelade d'orange à la fois énergique et gourmande. Avec l'air, la maturité se renforce, glissant vers les fruits pochés, les fruits confits, un beurre manié et de délicieux arômes de viennoiseries, de quatre-quarts juste sortie du four, de pâte feuilletée cuite ou d'un chausson aux pommes. Une expression riche, au relief enveloppant.

La bouche prolonge parfaitement cette composition aux teintes plutôt chaudes et chatoyantes. La matière, souple et séveuse, déploie des saveurs larges de coulis de fruits blancs, animées par la vivacité des agrumes qui occupent désormais le devant de la scène. L'orange confite est relevée de nombreuses épices parmi lesquelles on reconnaît le poivre de Sichuan, le safran et une pointe de piment. La poire, la pomme Reinette ou la prune Reine-Claude s'habillent aussi d'une pointe de gingembre frais, d'un peu de cardamome et même de réglisse. On aime le bel équilibre qui règne ici entre générosité gourmande et énergie épicée. C'est une réussite.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finale est ample et diffuse rapidement dans tout le corps. Elle investit la poitrine sans résistance, avec une longueur réconfortante, une gourmandise enveloppante. Un vin franc, savoureux et plein : son charme vous fera succomber à coup sûr !

On peut déjà le boire sans crainte sur des rillettes d'oie, une andouillette de Chablis ou une escalope de veau panée servie avec quelques gnocchis crémeux. Côté poisson, privilégier plutôt des poissons à texture assez riche : on pense à un gratin au saumon, un parmentier de haddock, une blanquette de lotte au safran. Régalez-vous !

Quantité limité à 3 magnums par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Gras - Magnum Saint-Romain Blanc Sous le Chateau - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Gourmand : poire, pomme au four, noisette fraîche, nougat, beurre de cacahuète, orange, clémentine, pamplemousse (zestes, pulpe), marmelade d'orange, fruits pochés, fruits confits, beurre manié, arômes de viennoiseries, quatre-quarts, pâte feuilletée ...

Bouche : matière souple et séveuse, coulis de fruits blancs, agrumes, poivre de Sichuan, safran, piment, poire, pomme Reinette, prune Reine-Claude, gingembre frais, cardamome, réglisse. Longue finale ample à la gourmandise enveloppante.

Accords mets-vins : des rillettes d'oie, une andouillette de Chablis, une escalope de veau panée servie avec quelques gnocchis crémeux. Côté poisson, plutôt des poissons à texture assez riche : gratin au saumon, un parmentier de haddock, une blanquette de lotte au safran.



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