

Jérôme Bretaudeau - La Justice - 2024 - blanc



Véritable OVNI signé Jérôme Bretaudeau, ce rare assemblage de chardonnay et savagnin synthétise de fort belle façon la démarche singulière de notre maestro de Gétigné, et sa vision très personnelle du grand vin. Refusant de se laisser enfermer dans les carcans d'un cahier des charges d'appellation et n'écoulant que son goût pour la rencontre d'un cépage et d'un terroir, il n'a jamais hésité à introduire dans ces vignes des cépages que l'on n'attendait pas forcément en Pays Nantais. Fan des grandes expressions de terroir du chardonnay bourguignon et tout aussi amateur des multiples facettes du savagnin jurassien, Jérôme décide de complanter les deux cépages, dont il va patiemment réaliser lui-même des sélections massales, sur un terroir granitique.

Il choisit le village de Cugand, sur l'autre rive de la Sèvre Nantaise, côté vendéen. Ici, il exploite un véritable îlot de nature de près de 3 hectares, au cœur duquel la vigne n'occupe qu'un hectare environ. Tout autour, elle bénéficie d'un véritable écosystème d'espèces arbustives, de graminées, de prairies, de haies de bocage. Ici, les pieds de chardonnay (à hauteur des trois quarts environ de l'encépagement total) cohabitent et grandissent avec ceux de savagnin, plantés un peu plus tard, au mitan des années 2010, sur des sols où les granites se mêlent avec des quartz roses et blancs.

Souhaitant jouer à fond la carte du terroir et de l'osmose entre les deux cépages, Jérôme fait un choix radical pour cette cuvée : il assemble les raisins directement dans la parcelle, au moment de la vendange. Ils sont ensuite pressés ensemble puis vinifiés et élevés, pendant un an, dans des foudres.

Le résultat est absolument bluffant et donne un nectar aussi gourmand qu'énergique et subtil dans son aromatique. Les notes de fleurs blanches, d'herbes fines anisées, de badiane, de segments d'agrumes frais et juteux, de zeste de pamplemousse, d'amande fraîche mais aussi de pomme Reinette et de mirabelle jaillissent du verre avec entrain. Une touche de poivre vert vient épicer ce bouquet qui ne manquera pas de vous mettre en appétit.

La bouche est incroyablement juteuse et tonique. Il y a de la matière, du gras et un parfait soutien acide, qui vient électriser les papilles avec beaucoup de tact, de justesse. Encore très jeune, cette Justice gagnera bien sûr à séjourner au moins 3 ans dans votre cave, pour mieux vous dévoiler ses charmes. C'est droit, c'est précis, c'est tendu et friand : c'est juste parfait en somme !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un vin qui devrait parfaitement s'accorder avec des plats à la fois un peu gras et acidulés : on pense à un saumon gravlax, un dos de cabillaud accompagné d'une émulsion au cerfeuil et citron caviar, une viennoise de sole aux amandes, relevée d'un beurre citronné ou encore une blanquette de lotte au safran. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Jérôme Bretaudeau - La Justice - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : gourmand, énergique et subtil : fleurs blanches, herbes fines anisées, badiane, segments d'agrumes, zeste de pamplemousse, amande fraîche, pomme Reinette, mirabelle, poivre.

Bouche : La bouche est incroyablement juteuse et tonique. Il y a de la matière, du gras et un parfait soutien acide, qui vient électriser les papilles avec beaucoup de tact, de justesse. C'est droit, c'est précis, c'est tendu et friand

Accords mets-vins : plats à la fois crémeux et acidulés : saumon gravlax, un dos de cabillaud accompagné d'une émulsion au cerfeuil et citron caviar, une viennoise de sole aux amandes, relevée d'un beurre citronné ou encore une blanquette de lotte au safran.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2035

Température de service : 11 à 12°C



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : chardonnay, savagnin.

Culture : biologique et biodynamique