

Roc Breïa - Mâcon-Villages - 2024 - blanc



Bienvenue au Roc Breïa, dans ce petit coin de paradis du Sud de la Bourgogne, véritable écosystème à lui seul, où les 10 hectares de vignes d'un seul tenant occupent un magnifique coteau exposé à l'Ouest, au milieu de bois et forêts. Un terroir parfaitement préservé que Théo a eu l'opportunité d'acquérir avec l'aide de deux amis en 2021.

Le chardonnay, planté principalement dans les années 1960 et 1970, y occupe un peu moins de 4 hectares, sur des sols argilo-calcaires parcourus de veines de marnes grises. Un substrat plus riche en argile au fur et à mesure que l'on descend le coteau. Le microclimat qui règne sur le Roc Breïa, un peu plus frais et tardif, permet au chardonnay de mûrir régulièrement et sans excès, en préservant toutes ses qualités aromatiques et son acidité.

Côté vinification et élevage, Théo adopte ici les mêmes principes que pour les vins du Domaine familial, utilisant des fûts de 350 et 500 litres et très peu de bois neuf. C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2024 où les rendements affichaient une baisse sensible par rapport à son prédécesseur.

Dans le verre, le résultat est d'ores et déjà bluffant. C'est d'abord l'empreinte des calcaires qui s'imposent sur un halo de notes crayeuses et d'évocations d'une plage de sable fin, encore humide de la marée descendante. Viennent ensuite des fruits blancs plus vrais que nature, pimpants, juteux, comme si l'on venait de les cueillir sur l'arbre et de les trancher. On reconnaît la pomme Reinette, la pêche blanche et la poire Passe-Crassane. Une onde de fraîcheur printanière s'élève maintenant du verre : elle évoque de petites fleurs blanches, de la primevère au frésia, la jacinthe, complétés d'une douce touche de violette. On perçoit aussi des notes anisées de cerfeuil ou d'estragon, l'évocation d'un gazon bien vert ainsi qu'une discrète touche mentholée. C'est frais, élégant et d'une grande précision. La dimension saline est bien présente aussi.

La sensation de pureté cristalline marque l'entame de bouche : elle rayonne d'un fruit juteux, éclatant, où les fruits blancs sont rejoints par une myriade d'agrumes mûrs. On pense à la mandarine, au citron jaune, à l'orange Outspan, traversés d'un élan salin stimulant. La fraîcheur de la livèche d'une eau de concombre, des jeunes pousses de coriandre se double maintenant d'une trame épicée stimulante mêlant poivre blanc et gingembre frais. Sapidité et salivation sont au rendez-vous d'une finale longiligne, entremêlant aux notes acidulées de jus d'agrumes d'infimes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

éclats calcaires, qui semblent s'accrocher sur les papilles. On finit sur une salinité subtile et quelques nuances mentholées. Il y a là quelque chose de chablisien particulièrement réjouissant.

A table, il vous régalerait sur un tartare de bar aux herbes fines, des tempuras de crevettes au poivre Sichuan et coriandre fraîche, ou encore des sashimis. Un peu plus tard, misez sur une sole grillée ou des langoustines juste snackées nappées d'un jus de carapace à l'estragon.

Ce blanc de Roc Breia est une révélation !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Roc Breïa - Mâcon-Villages - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or

Nez : frais, élégant et précis : notes crayeuses, pomme Reinette, pêche blanche, poire Passe-Crassane, petites fleurs blanches (primevère, frésia, jacinthe), violette, cerfeuil, estragon, gazon bien vert, touche mentholée, dimension saline.

Bouche : fruits blancs, agrumes mûrs, élan salin stimulant, livèche, eau de concombre, jeunes pousses de coriandre, trame épicée stimulante (poivre blanc, gingembre frais). Finale longiligne, sapide et salivante entre jus d'agrumes et éclats calcaires.

Accords mets-vins : sur un tartare de bar aux herbes fines, des tempuras de crevettes au poivre Sichuan et coriandre fraîche, ou encore des sashimis. Un peu plus tard, misez sur une sole grillée ou des langoustines juste snackées nappées d'un jus de carapace à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique