Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc - 2021

Cette cuvée phare du Domaine se doit, pour Alain Gras, désormais solidement épaulé par son fils Arthur, de porter haut les couleurs de cette passionnante appellation de la Côte d'Or, pas toujours reconnue à sa juste valeur, et d'en montrer la typicité, l'envergure et l'élégance. Ce concentré de terroir assemble la production d'une quarantaine de parcelles de vignes, plantées pour la plupart dans les années 1980.

Pour élaborer son blanc, Alain Gras privilégie des vignes majoritairement situées sur la partie haute du finage de Saint-Romain, là où les sols sont les plus minces et la roche calcaire la plus présente. On pense en particulier aux climats Sous le Château et Sous la Velle, bénéficiant d'une orientation à l'Est ou au Sud-Est qui garantit une bonne luminosité tout en évitant les trop fortes chaleurs des après-midis d'été. Mais aussi à d'autres terroirs, moins souvent revendiqués mais très qualitatifs, comme Poillange, La Croix Neuve ou le Jarron.

Après une succession de millésimes solaires et très précoces, qui ont peut-être fait un peu oublier l'identité profonde de ces terroirs calcaires d'altitude, 2021, avec ses rendements malheureusement infimes et ses maturités tardives renoue avec cette typicité que l'on attend des meilleurs Saint-Romain, dans un équilibre idéal entre fraîcheur énergisante et sensualité gourmande, texturée.

Bien sûr, le gel a durement frappé début avril un vignoble qui avait débourré de façon anormalement précoce, après une fin d'hiver très douce. Rapidement après cet épisode, Alain, fort d'une expérience de plus de 40 millésimes, estimait à environ 10% le potentiel de récolte future par rapport à l'année précédente… Inutile de vous préciser que nous avons rapidement compris que dans de telles conditions, il n'y en aurait pas pour tout le monde. Une situation d'autant plus regrettable que les très faibles rendements, couplés à des maturation plus lentes, parachevées pendant une bonne partie du mois de septembre, ont permis de récolter des raisins très expressifs, concentrés, et empreints d'une belle acidité juteuse, scintillante. Une belle promesse de vins savoureux et taillés pour la garde.

Comme à son habitude, Alain a fait le choix d'un élevage d'une dizaine de mois combinant cuves inox (majoritaires) et fûts (pour 20% environ), avec une très faible proportion de bois neuf. Il ne s'est jamais écarté de son objectif : révéler la fraîcheur et la complexité nuancée du terroir de Saint-Romain, tout en préservant au plus près l'éclat aromatique du fruit.

Ce rare millésime 2021 tient fièrement son rang et en surprendra plus d'un par la qualité exceptionnelle de ses équilibres entre fraîcheur tonique et gourmandise texturée. Le nez d'abord discret nous conduit de prime

abord dans un univers de fraîcheur gracile, entre eau de source ruisselant sur des galets, roche humide mais aussi des notes de sorbet à la poire et même d'orange ou de mandarine givrées. Au fil de l'aération, nous voyageons vers des contrées aux couleurs plus chatoyantes, à l'atmosphère plus sensuelle : les arômes de fruits jaunes et de fruits à noyau s'élèvent maintenant du verre, évoquant la pêche et l'abricot, enrobés d'une touche de miel d'acacia ou de genêt. On pense maintenant à une orangette et à des épices douces, autour de la noix de muscade, des quatre épices, relevées d'un soupçon de gingembre confit. La sensation d'harmonie et de gourmandise qui règne ici nous ouvre l'appétit.

La bouche, juteuse et expressive, irise le palais de succulentes saveurs de coulis de pêche, de mangue et d'ananas, mais aussi de fruits blancs épicés. Le coing et la poire semblent plongés dans une infusion poivrée et safranée, qui excite encore davantage nos papilles. On aime la texture délicatement crémeuse en milieu de bouche, rappelant une panacotta et son coulis de fruits jaunes. La finale de belle allonge, à la fois acidulée et épicée, fait chanter le sol et nous régale de notes de poivre vert, de cardamome, de clou de girofle et de réglisse.

Ce très beau mais trop rare Saint-Romain nous confirme, s'il en était besoin, que l'on tient un sérieux concurrent aux plus prestigieuses appellations de la Côte de Beaune, à un prix encore raisonnable. Il vous régalera tout autant sur des escargots de Bourgogne ou une fricassée de cuisses de grenouille persillées que sur un coquelet à l'estragon, une poêlée de noix de pétoncles au cerfeuil, et, après quelques années de cave, sur une blanquette de veau ou une escalope milanaise servie avec des gnocchis crémeux.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Gras - Saint-Romain Blanc - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Frais, gourmand : eau de source, pétrichor et caillou mouillé, sorbet aux poires, orange et mandarine, miel d'acacia, brioche au miel, pêche, coulis d'abricot, noix de muscade, quatre-épices, gingembre confit et orangette.

Bouche : Ample et juteuse, sur des saveurs de coulis de pêche, de mangue et d'ananas, mais aussi de fruits blancs poivrés et safranés. Texture crémeuse évoquant une panacotta et son coulis de fruits jaunes. Finale tonique, épicée (poivre vert, cardamome, réglisse)

Accords mets-vins : Des escargots de Bourgogne ou une fricassée de cuisses de grenouille persillées que sur un coquelet à l'estragon, une poêlée de noix de pétoncles au cerfeuil, après quelques années de cave, sur une escalope de veau à la Normande.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage conseillé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques