

Domaine des Marnes Blanches - Savagnin En Quatre Vis - 2020



Le terroir d'En Quatre Vis est un peu le berceau de l'aventure viticole de Pauline et Géraud Fromont. C'est ici que Géraud s'installe dès 2008, sur la commune de Cesancey, après s'être porté acquéreur d'un vignoble de 4 hectares d'un seul tenant, complanté de vieilles sélections massales des 5 principaux cépages jurassiens, blancs et rouges. Les vignes affichent une bonne cinquantaine d'années en moyenne.

Ici, les marnes blanches du Lias sont omniprésentes dans le sol, donnant d'ailleurs son nom au Domaine. Ce sol compact nécessite d'être régulièrement aéré par un travail délicat de labour et de griffage à l'aide d'un petit chenillard. Les marnes apportent au vin sa densité de structure et sa bouche texturée.

Pour cette cuvée de savagnin, issu de vieilles vignes de savagnin vert, les Fromont recherchent à en souligner la tension interne, l'imprégnation minérale. Ils font donc le choix d'une vinification et d'un élevage pour moitié en œuf béton, pour moitié en vieux foudre. Des contenants relativement neutres, avec peu d'échanges oxygénés, qui préservent la fraîcheur naturelle du jus. Un élevage qui se prolonge pendant près de deux ans.

Portée par une juste acidité, cette cuvée offre une matière ample et fuselée, toujours rafraîchissante, servie par une belle allonge épicée.

On est marqué au nez par la justesse et la pureté des arômes de fruits jaunes, coing et prune en tête, complétés d'une touche toastée. On devine également de belles notes de feuilles et de fleurs séchées, de fromage d'alpage, de sauge mais également de fenouil frais, de verveine et de pomme verte. Dans un deuxième temps, les marqueurs classiques du savagnin « sautent » au nez avec de subtiles expressions de noisette, de noix fraîche et de cire. On termine en percevant d'irrésistibles nuances de beurre frais. Avec ses contours particulièrement nets, le vin nous met déjà en appétit.

On s'accordera pour trouver la bouche plus sévère que charnue. On découvre un jus précis à l'acidité délicate. On retrouve quelques notes pâtisseries et beurrées mais rien d'ostentatoire, la finesse prévaut. La gourmandise du propos reste sous-tendue par un jus éclatant, presque mentholé. On imagine un vin originel, immaculé. Le milieu de bouche révèle quelques épices douces, une pointe de curry tandis que la finale fuse, soutenue par des saveurs d'agrumes, entre citron et mandarine, parfaitement emballantes. Des notes beurrées font leur retour en toute fin de dégustation. En termes d'énergie et de plaisir, ce Savagnin En Quatre Vis met décidément la barre très haut !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce vin ample et rectiligne épousera, en entrée, les terrines de poisson aux pointes d'asperges. Il nous ravira sur un ballotin de noix de Saint-Jacques et, en fin de repas, sur un Selles-sur-Cher ou des fromages à pâte molle et croûte fleurie.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Marnes Blanches - Savagnin En Quatre Vis - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, léger reflet vert

Nez : Expressif, pur : prune jaune et coing, une note toastée, feuilles et fleurs séchées, fromage d'alpage fruité, sauge, fenouil frais, verveine et pomme verte.

Puis viennent la noisette et la noix fraîche. Cire, beurre frais.

Bouche : Séveuse, active, portée par une acidité délicate. Une touche beurrée discrète. Quelques épices douces et une touche de curry en milieu de bouche, équilibrée avec une note mentholée rafraîchissante. Finale traçante sur les agrumes

Accords mets-vins : Une terrine de poisson aux pointes d'asperges. Un ballotin de noix de Saint-Jacques et, en fin de repas, sur un Selles sur Cher ou des fromages à pâtes molles et croûte fleurie.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique