

Domaine des Marnes Blanches - Savagnin Aux Bois - 2021



Dernier-né dans la déjà grande famille des parcelles ouillées (non-oxydatifs) du Domaine, ce savagnin Aux Bois provient d'un des rares terroirs des Fromont mêlant marnes grises et éboulis calcaires : un substrat sur lequel le savagnin est capable de donner ses expressions les plus complexes et abouties. Les marnes apportent de la structure, de belles densités de bouche, tandis que les raisins puisent dans les calcaires fraîcheur, finesse et énergie.

Cette cuvée Aux Bois est issue d'une jeune vigne, plantée par Géraud en 2014 : elle mêle des sélections massales de savagnin vert, qui conserve de belles acidités, et de savagnin jaune, souvent plus aromatique. Les vignes profitent ici d'une exposition plein Sud qui garantit de belles maturités et donne au vin un profil particulièrement gourmand. C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2021 pourtant tardif mais aux rendements très bas, ayant donné des raisins concentrés et savoureux.

Côté vinification, 100% naturelle, et élevage, Pauline et Géraud misent sur des fûts de 300 litres, de 8 à 10 ans d'âge en moyenne. Un élevage qui se prolonge pendant 22 mois, un temps que le vin met à profit pour affiner sa structure et développer son aromatique expressive et originale. Dans l'idée de coller au plus près de la vérité du fruit, du sol et du millésime, ici, point de filtration ni de collage avant la mise en bouteille.

Le résultat nous séduit par sa franchise fruitée, autour des fruits blancs et de la prune jaune, couplés à des notes gourmandes de quatre-quarts, de brioche toastée et de fruits secs, entre noisette, pistache et amande. Les marnes apportent cette petite note tourbée qui virevolte gaiement au-dessus du verre avant de se mêler à des effluves plus doux, aux accents vanillés et miellés. Au fil de l'aération, des notes plus épicées se font jour, rappelant la graine de moutarde et le wasabi.

En bouche, la matière ample et dense en entame est rapidement étirée par une tension minérale qui resserre le propos. Elle porte le vin en avant sur une trame légèrement acidulée évoquant les agrumes et le jus de pomme Granny. La finale s'étire, semblant charrier avec elle épices et sel marin.

Dans la collection des savagnins parcelles du Domaine, voici certainement un des plus expressifs, mais aussi un des plus rares, surtout sur ce millésime 2021 aux rendements infimes : il vous réglera avec des spécialités fromagères, comme un soufflé au Comté, une morbiflette ou une fondue. Succulent.

Domaine des Marnes Blanches - Savagnin Aux Bois - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, léger reflet vert

Nez : Gourmand, sensuel : fruits blancs et prune jaune, couplée à des notes gourmandes de quatre-quarts, de brioche toastée et de fruits secs, autour de la noisette, de la pistache et de l'amande. Une note tourbée. Miel et vanille. Graine de moutarde, wasabi

Bouche : Une matière ample et dense en entame, rapidement étirée par une tension minérale qui resserre le propos et porte le vin en avant sur une trame légèrement acidulée évoquant les agrumes et le jus de pomme Granny. Finale étirée, très épicée et saline.

Accords mets-vins : Il vous réglera avec des spécialités fromagères, comme un soufflé au Comté, une morbiflette ou une fondue.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique