

Domaine des Marnes Blanches - Chardonnay Les Molates - 2023



Ce chardonnay parcellaire met à l'honneur le terroir des Molates, à 300 mètres d'altitude environ : ici, les vignes âgées entre 35 et 40 ans, s'immiscent en profondeur dans des sols de marnes blanches, qui vont donner au vin sa densité de structure. Des sols naturellement compacts que Géraud veille à aérer régulièrement par un griffage délicat à l'aide d'un petit chenillard.

La préservation des équilibres et de la vie microbologique des sols est un élément essentiel dans les pratiques culturales de Pauline et Géraud. C'est dans ce matériau vivant que la vigne trouve cette énergie et ces messages que le raisin nous transmet par la suite.

Pour cette cuvée, ils font le choix de vinifier directement en vieux foudre, sans intrant bien sûr, et de prolonger l'élevage pendant une bonne année. Un élevage particulièrement habile et discret, qui ne fait que souligner la texture soyeuse du vin, et la pureté remarquable de son fruit.

Derechef, nous en avons l'habitude avec cette cuvée Les Molates, le nez s'ouvre sur un registre particulièrement tendre et suave. Les notes sont dominées par des arômes évoquant la crème de lait, le beurre frais, le financier aux amandes ou encore la brioche subtilement parfumée de miel et d'eau de fleur d'oranger. Des effluves également imprégnés de nuances de vanille.

La palette aromatique s'élargit progressivement comme le delta du fleuve. C'est ainsi que l'horizon olfactif s'ouvre bientôt sur des fruits, l'abricot, la poire ou encore le coulis de pêche. Quelques senteurs d'essence de fleurs blanches, jasmin en tête, et de liqueur d'orange se mêlent aux notes chlorophylliennes d'herbes fraîches. Une dimension tonifiante particulièrement bienvenue.

Dès l'attaque, la bouche se montre, quant à elle, incisive et énergique, portée par des notes de pomme Granny, de pamplemousse ou de citron vert. En milieu de bouche, les équilibres se précisent encore, offrant une juste répartition entre le mordant tonique des zestes d'agrumes et un fruit juteux et suave autour des fruits à noyau et d'une clémentine bien mûre, à peine acidulée. Si on ajoute la dimension minérale, plus tournée vers le silex que le calcaire, on se dit qu'on a à faire à un nectar complexe et d'une belle profondeur. La finale invite quelques amers délicatement épicés, autour du gingembre confit et du poivre vert. Le rapport prix-plaisir est absolument impeccable !

Dans sa prime jeunesse, on l'appréciera sur une truite marinée, aux herbes et aux fruits secs, un tartare de bar ou encore un saumon à

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

l'oseille. Plus tard, on pourra viser d'accompagner notre dos de cabillaud d'un beurre blanc.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Marnes Blanches - Chardonnay Les Molates - 2023



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : tendre et suave : crème de lait, beurre frais, financier aux amandes, brioche parfumée de miel et d'eau de fleur d'oranger, vanille, abricot, poire, coulis de pêche, fleurs blanches, jasmin en tête, liqueur d'orange, herbes fraîches.

Bouche : incisive et énergique, portée par la pomme Granny, le pamplemousse ou le citron vert. Milieu de bouche entre mordant tonique des zestes d'agrumes et un fruit juteux (fruits à noyau, clémentine mûre). Dimension minérale (silex). Finale aux amers épicés.

Accords mets-vins : Jeune, sur une truite marinée, aux herbes et aux fruits secs, un tartare de bar ou encore un saumon à l'oseille. Plus tard, on pourra viser d'accompagner notre dos de cabillaud d'un beurre blanc.



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 : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique