

Domaine des Marnes Blanches - Crémant du Jura -



Rendez-vous désormais incontournable dans toutes les meilleures adresses du Jura, commençons notre plongée dans l'univers de Pauline et Géraud Fromont avec leur enthousiasmant Crémant. Un « Blanc de blancs », 100% chardonnay, sincère et expressif, gorgé de fruits frais et ancré dans le sol, entre roche calcaire et terre humide. Un concentré de plaisirs simples, à portée de bulles !

Pauline et Géraud élaborent leur Crémant à partir d'une sélection de chardonnays principalement issus de terroirs argilo-calcaires. Ils vont donner des jus fins et tendus, ayant conservé de belles acidités. Si la mode est au « Pét'Nat' », notre duo est resté fidèle à la méthode traditionnelle de double fermentation. Après une vinification en grand foudre, le vin est ensuite mis en bouteille pour sa prise de mousse et son vieillissement sur lies.

Le nez s'ouvre sur une magnifique ronde de fruits blancs juste cueillis, entre pomme acidulée et poire à la chair ferme et juteuse, complétées d'une prune Reine-Claude. Une touche chlorophyllienne évoquant la sauge précède de savoureuses notes de tarte aux fruits jaunes, d'amandine à la poire et de pomme au four. L'intensité olfactive est bluffante. On voyage ensuite au-dessus d'un parterre de fleurs blanches, avant de mettre le cap vers la fraîcheur d'une carrière de tuffeau. C'est toute une nature, un paysage qui sont contenus dans le verre.

On retrouve en bouche la pureté gustative du fruit à peine cueilli. On croque dans une poire Conférence et une pomme Reinette parfaitement mûres, on se régale de leur jus frais et net. Le toucher à la fois tendre et granuleux s'accompagne de fragrances de fleurs blanches. La finale rappelle la superbe tension de ce Crémant, imprégné de craie et de poudre de pierre. Elle laisse poindre de délicates touches de verveine et de tilleul. Sous nos yeux s'étirent maintenant à perte de vue des prairies couvertes de fleurs des champs. C'est un régal !

Il sera aussi à l'aise en apéritif, avec gougères au Comté et saumon fumé, que pour accompagner une raclette franc-comtoise, faisant la part belle au morbier, bien sûr !

Domaine des Marnes Blanches - Crémant du Jura -



Dégustation et accords

Robe : Or clair, bulles fines et apaisées

Nez : Intense, énergique : pomme acidulée et poire à la chair ferme et juteuse, prune Reine-Claude, sauge, tarte aux fruits jaunes, amandine à la poire et de pomme au four, fleurs blanches, carrière de tuffeau.

Bouche : Pureté gustative du fruit à peine cueilli : poire Conférence et une pomme parfaitement mûres, toucher tendre et granuleux, fragrances de fleurs blanches. Superbe finale crayeuse et minérale accompagnée de touches de verveine et de tilleul.

Accords mets-vins : Gougères au Comté et saumon fumé, une raclette franc-comtoise, faisant la part belle au morbier



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Crémant du Jura

Type : Vin blanc effervescent brut nature (sans dosage)

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique