

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay La Combette - 2022



Le Domaine des Marnes Blanches, au sud de Lons-Le-Saunier, est géré de main de maître par Pauline et Géraud Fromont. Ils ont, aux fils des ans, su créer des vins à l'identité très affirmée, autour de jus purs, dynamiques et vivants, revendiquant leurs origines, leurs terroirs avec une belle sincérité.

Dernier-né parmi les parcelles signés par Pauline et Géraud, ce chardonnay La Combette est issu d'une parcelle de vignes occupant les flancs d'une petite combe. Sur ce terroir un peu frais et bien ventilé, les sols assez caillouteux d'argiles à chailles restituent bien la chaleur diurne, en été, favorisant de belles maturités des baies. Les jeunes pieds, d'une dizaine d'années, côtoient ici de vieilles vignes, jusqu'à 70 ans : une diversité qui contribue au bel équilibre de la cuvée, entre fougue de la jeunesse, concentration et imprégnation minérale.

La vinification, incluant la fermentation malolactique, est effectuée en demi-muids de 500 litres avec des levures indigènes et sans soutirage. L'élevage se prolonge pendant 22 mois au total : une période longue qui permet au vin de peaufiner ses équilibres et de patiner son énergie, son relief naturel. Une précision et des choix qui s'avèrent payant et qui assoient depuis quelques années déjà le Domaine Des Marnes Blanches sur les plus hautes marches du podium jurassien.

On s'arrêtera volontiers sur la robe chatoyante, d'un or clair. Les notes lactées plutôt suaves et caressantes s'imposent dans un registre particulièrement appétant. On pense à la crème fouettée ou au beurre frais. L'horizon, d'abord sensuel, s'ouvre ensuite sur des paysages plus bucoliques et frais, autour de notes de petites fleurs blanches, de verveine, d'ortie et de jeunes pousses d'herbe tendre. On ne quitte jamais totalement cette empreinte suave et gourmande qui exhale maintenant des parfums de liqueur de pêche et d'amande. A l'aération prolongée, l'empreinte des sols permet à un léger voile crayeux de s'élever au-dessus du verre.

La bouche, fuselée, est d'une franche vivacité, animée d'une magnifique énergie. Le citron et le jus de pamplemousse donnent le tempo à l'entame. L'écorce d'orange, le gingembre et la verveine se mêlent à cette farandole endiablée. En milieu de bouche, on se délecte d'une matière plus assagie par la douceur d'un fruit bien mûr, évoquant la poire et la mandarine peu acidulée. Elle irrigue magnifiquement vos papilles jusqu'au surgissement de notes salines d'une belle sapidité.

On associera cette très belle cuvée, à la fois gourmande et électrisante, à un pavé de saumon mariné aux betteraves rôties ou un chirashi. Plus tard, on pourra aller vers un risotto aux noix de pétoncles ou des tagliatelles

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fraîches au saumon.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay La Combette - 2022



Dégustation et accords

Robe : chatoyante, or clair

Nez : suave, caressant et appétant :
crème fouettée, beurre frais, petites
fleurs blanches, verveine, ortie, jeunes
pousses d'herbe tendre, liqueur de pêche,
amande, léger voile crayeux.

Bouche : fuselée, d'une franche vivacité,
citron, jus de pamplemousse, écorce
d'orange, gingembre, verveine. En milieu
de bouche un fruit bien mûr (poire,
mandarine peu acidulée). Finale sur des
notes salines d'une belle sapidité.

Accords mets-vins : un pavé de saumon
mariné aux betteraves rôties ou un
chirashi. Plus tard, on pourra aller vers un
risotto aux noix de pétoncles ou des
tagliatelles fraîches au saumon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique