

Fumey Chatelain - Arbois Chardonnay - 2023 - blanc



Cette cuvée scintillante de Chardonnay est une sorte de concentré de la diversité du vignoble familial, aussi bien en matière de nature de sols, d'âge des vignes que d'expositions. Les Fumey-Chatelain sélectionnent les raisins de pas moins de 8 parcelles, plantées entre 1953 pour les plus anciennes, et 2018 pour les plus jeunes.

La plupart des vignes sont situées à Montigny-lès-Arsures, le berceau familial. Sur les secteurs de Gaillard, la Boutière, les Loges, la Vasée, le Clusot et Fertans. Un assemblage complété par quelques vignes de la commune voisine d'Arbois, du côté des lieux-dits La Teppe aux Loups et la Besivette. Ces terroirs forment une véritable mosaïque de sols, plus ou moins calcaires, plus ou moins marneux, plus ou moins riches en argiles. Gage d'une belle complexité et d'un juste équilibre dans le vin.

Les raisins, une fois arrivés au chai, sont d'abord foulés puis pressés en grappes entières. Soucieux d'exprimer au mieux le terroir et la pureté du fruit, Marin privilégie un élevage en foudre sur ce millésime 2023. Chaque sélection parcellaire est vinifiée et élevée séparément, pendant une dizaine de mois, avant l'assemblage et la mise en masse pour six mois supplémentaires afin que le vin trouve son point d'harmonie. Une dose très faible de soufre est ajoutée au moment de la mise en bouteille, une quantité infime qui permet au vin de s'exprimer dans tout son éclat juvénile.

Les premiers arômes qui s'échappent du verre ont quelque chose d'oriental, d'épicié. On reconnaît le sumac, le fenouil frais, on pense aussi à un mélange d'épices que l'on peut retrouver dans une préparation comme le zaatar. Après quelques tours de verre, le nez s'exprime avec sur une touche de litchi, de pêche et de fruits blanc mûrs avant d'évoluer vers les agrumes. Le cédrat, complété par un peu de yuzu, forment un pas de deux exaltant. Les arômes s'entremêlent au fur et à mesure de la dégustation, partageant comme fil conducteur une nette empreinte minérale. Elle opère discrètement, quelque part entre le caillou mouillé et la craie friable. La complexité de ce vin est surprenante et marque la montée en puissance du domaine, millésime après millésime.

Dès l'entame, le vin se montre à la fois très fin mais doté d'une matière sérieuse, ample, qui offre un toucher de bouche soyeux. Le vin se

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

développe en bouche déployant une texture aux accents bourguignons. Elle laisse place à des notes fruitées, réconfortantes, entre fruits blancs et fruits à noyau.

L'équilibre de ce vin se trouve une fois de plus dans sa trame minérale, sa salinité qui excite nos papilles et nous fait saliver, et enfin sa fraîcheur qui laisse une fin de bouche vibrante.

Pour accompagner ce chardonnay très expressif, rien de tel qu'un bar rôti en croûte de sel, servi avec du fenouil braisé et des dèes de citron confit. On pourra faire un rappel aromatique avec un fromage frais au lait de chèvre parfumé au zaatar, dans un style plus apéritif.

D'ici quelques années, le vin prendra la mesure de son terroir, avec une minéralité plus marquée encore et un volume en bouche plus important. N'hésitez pas alors à le mettre en avant sur une volaille crémée, accompagnée d'asperges et d'un pesto d'ail des ours.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Fumey Chatelain - Arbois Chardonnay - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : frais et charmeur : citron confit, kumquat et zeste d'orange, peau de poire, coing, pêche de vigne, mirabelle, fruits secs et noisette légèrement torréfiée, acacia, tilleul.

Bouche : rafraîchissante, tendue, formidable acidité, ananas, poire Williams, noyau de pêche, sésame grillé. Dialogue permanent entre fruit, minéralité et tension. Finale sur une fine amertume (citron vert, pomelo, cédrat confit), note anisée, minéralité incisive

Accords mets-vins : bar rôti en croûte de sel, servi avec du fenouil braisé et des dès de citron confit. Un fromage frais au lait de chèvre parfumé au zaatar, dans un style plus apéritif. Plus tard, une volaille crémée, accompagnée d'asperges et d'un pesto d'ail des ours



Conseils de service

À consommer :
dès aujourd'hui jusqu'en 2033

Température de service : 12°C

Ouverture : aération rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique