

Fumey Chatelain - Arbois "Sauvagny" Chardonnay - 2023 - blanc



Ce chardonnay parcellaire est profondément jurassien, et même « jurassique » oserait-on dire tant il reflète avec race et intensité ses origines. Un vin séveux, énergique, à la fois dense et pénétrant, d'une complexité stupéfiante à ce niveau.

Nous nous situons sur le lieu-dit de Sauvagny, à Montigny-les-Arsures, qui forme une sorte de petit amphithéâtre naturel, tournant du Nord vers le Sud. Cette multiplicité d'expositions, sur ce terroir aux sols mêlant argiles, calcaires et marnes du Trias et du Lias, est particulièrement intéressante, permettant de jongler sur la maturité et les équilibres naturels des raisins. Côté Sud, des maturités plus précoces, avec de la chair, des aromatiques de fruits blancs et jaunes plus appuyées. Côté Nord, des équilibres plus acides, autour des agrumes, et des jus plus vifs, tendus.

Autre élément ajoutant à la complexité du vin : de vieilles sélections massales plantées en 1962, profondément enracinées dans les couches marneuses, cohabitent avec des pieds plus jeunes, replantés au tout début des années 2010, qui apportent un bel éclat fruité.

A la recherche de l'équilibre le plus subtil, Marin n'hésite pas à combiner des contenants très divers, chacun apportant sa touche à la composition finale : il mêle ainsi pièces bourguignonnes, grands fûts de 500 litres, vieux foudre et œuf en béton. Vinifié sur levures indigènes et sans soufre, si ce n'est une petite dose au soutirage et à la mise, le vin poursuit tranquillement son élevage pendant 18 mois au total.

Le premier nez est intense. L'aromatique habituelle du chardonnay laisse place à une expression singulière : d'un côté, des arômes de cave à vanille, tirant vers la fève tonka, de l'autre, une dimension plus minérale avec cette sensation de roche altérée, comme un calcaire mouillé par la pluie, ou encore l'odeur de pétrichor dans les bois, au début du printemps. Après quelques minutes d'aération, ce chardonnay révèle une superbe patine. On retrouve alors la délicatesse florale du lilas, de l'égline et de la rose fraîche, mais aussi la gourmandise de la poire, des fruits à noyau, accompagnés de quelques agrumes, entre citron vert et mandarine. L'énergie se traduit également par des notes d'épices, avec le sumac en tête, puis le poivre blanc. L'ensemble se termine sur de fines notes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

grillées de noisettes et d'amandes.

L'attaque porte en elle une minéralité scintillante. Taillé dans la roche jurassienne, ce chardonnay se déploie sereinement, sans ostentation. Doté d'une matière qui caractérise les chardonnays bien nés, le vin affiche de beaux équilibres : la texture, le volume en bouche et la sensation de fraîcheur se répondent avec naturel et dynamisme. Le milieu de bouche s'étire dans un registre résolument minéral, pierreux. La fin de bouche est clairement portée par la tension, autour de laquelle se développe une myriade de fruits blancs, comme de petites explosions qui apparaissent puis disparaissent aussitôt. L'ensemble laisse place à de beaux amers salivants. La longueur impressionne.

Ce chardonnay tendu et texturé s'accordera volontiers à un saint-pierre cuit à la vapeur, accompagné de menthe poivrée et de quelques asperges coupées finement, à la mandoline, afin de conserver une texture croquante. Les plus gourmets et gourmands y ajouteront quelques copeaux de truffe. On pourra également imaginer une sole travaillée meunière, accompagnée d'un beurre aux agrumes et de carottes confites. Pour les cuisiniers les plus avertis, on optera pour un tourteau accompagné d'avocat en coque d'étrille, le tout déposé sur une gelée de tomates vertes parfumée à la verveine citronnée.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Fumey Chatelain - Arbois "Sauvagny" Chardonnay - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légèrement voilée

Nez : vertical, charmeur : accents fumés et iodés, roche calcaire, eau cristalline, menthe, prunes jaunes et vertes, pommes et poires marinées, livèche, céleri, gingembre, feuilles de laurier, zeste de citron jaune, amande, sous-bois.

Bouche : dense, puissante, énergie fruitée, mâche savoureuse et tonique.

Fruits blancs acidulés, fins amers (noyau de pêche ou de prune, écorce de pamplemousse), marjolaine, cerfeuil, coriandre. Longueur considérable, finale habitée, saline, citronnée.

Accords mets-vins : un saint-pierre vapeur, accompagné de menthe poivrée et d'asperges croquantes coupées finement, une sole meunière, beurre aux agrumes et carottes confites, un tourteau, avocat en coque d'étrille, sur une gelée de tomates vertes à la verveine.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui, jusqu'en 2035

Température de service : 12°C

Ouverture : aération d'1h en bouteille conseillée



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique