

Fumey Chatelain - Arbois Savagnin Ouillé - 2023 - blanc



Ce pur savagnin ouillé (comprendre « non oxydatif ») confirme la grande forme du Domaine Fumey Chatelain, qui, sous l'impulsion du fils, Marin, jeune vigneron dynamique et inspiré, connaît aujourd'hui une ascension fulgurante parmi l'élite d'une production jurassienne authentique, toujours profondément ancrée dans le terroir.

Le vin est issu d'une sélection de vignes assez jeunes, plantées en sélections massales entre 2007 et 2018. Principalement situées à Montigny-les-Arsures, sur les secteurs d'En Longchamp, la Boutière, la Vasée ou du petit amphithéâtre naturel de Sauvagny, elles s'appuient sur des substrats où les marnes dominent, que ce soient des marnes grises comme à Sauvagny ou des marnes bleues du Trias comme sur la Vasée. Les marnes apportent cette sensation de fraîcheur et ces belles acidités de bouche, tandis que les argiles, plus ou moins profondes selon les secteurs, procurent relief et sensations tactiles.

Après un léger foulage et un pressurage lent, en grappes entières, le vin est élevé 12 mois en foudre et en pièces de 500 L, avant une mise en masse de 6 mois pour parfaire son homogénéité et ses équilibres. La volonté de Marin ne varie pas : préserver au maximum le croquant et la pureté d'expression du fruit. L'objectif est parfaitement atteint.

Marin Fumey nous a habitués à révéler l'empreinte minérale de ses terroirs. En travaillant le savagnin, cépage profondément interprète de sol, il démontre aussi une fine compréhension de toute la culture jurassienne et de ses paysages, façonnés par des siècles d'une viticulture paysanne et authentique. Le premier nez se révèle particulièrement délicat. Des arômes de sirop de pêche dévoilent une dimension gourmande, accompagnés par des notes d'ananas dont on imagine d'ores et déjà la subtile acidité, nous faisant immédiatement saliver.

Après quelques tours de verre, l'aromatique du vin se complexifie : des touches de yuzu apparaissent, accompagnées de notes florales évoquant jasmin et fleur d'oranger. On a alors hâte de découvrir ce savagnin en bouche, qui semble à la fois pulpeux et intensément minéral.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Très beau savagnin qui propose une belle matière dès l'attaque. Le toucher de bouche est texturé, caressant, et dévoile une superbe énergie, portée par une magnifique fraîcheur, parfaitement maîtrisée et jamais tranchante. On s'extasie devant une telle profondeur minérale. Les amers sont d'ailleurs présents pour nous le rappeler, entre zeste de pamplemousse et kumquat, activant une salivation précoce qui participe pleinement à la sensation tactile du vin. On finit sur une impression plus sèche de billes d'argile roulant sur la langue. Les saveurs d'agrumes et d'herbes citronnées persistent longtemps en fin de bouche.

On mettrait d'abord en scène ce savagnin simplement, avec une salade de fenouil cru coupé finement, quelques œufs durs, du persil et une vinaigrette parfumée de quelques épices. Autre option, quelques aubergines en caponata accompagnées de brousse de brebis. Et si l'on reste sur un registre sudiste, vous pourrez aussi l'apprécier avec quelques écrevisses en persillade.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Fumey Chatelain - Arbois Savagnin Ouillé - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : jaune évoquant les blés mûrs, limpide et éclatante

Nez : subtil et tonique : noix du Brésil, amande, noisette grillée, touche fumée, fleur d'acacia, miel, menthe népita, verveine citronnée, pamplemousse, zeste d'orange, mangue fraîche.

Bouche : d'abord ouverte avant de s'affirmer (structure rectiligne et acidité tranchante) lui conférant une longueur remarquable. Attaque délicate et suave, amande douce enrobée de curry, pignon de pin, sumac, agrumes éclatants, rhubarbe. Finale traçante.

Accords mets-vins : huître en gelée de yuzu et citron jaune, au poivre Timut, une salade de fenouil cru coupé finement, œufs durs, persil et vinaigrette épicée. Aubergines en caponata accompagnées de brousse de brebis. Ecrevisses en persillade



Conseils de service

À consommer : entre 2025 et 2035

Température de service : 12°C

Ouverture : aération recommandée (1h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : savagnin (non oxydatif)

Culture : biologique