

Fumey Chatelain - Arbois Vin Jaune - 2018 - blanc



Marin Fumey signe ici un grand vin jaune qui montre à quel point, en quelques années, notre jeune trentenaire a tout compris de l'identité profonde des terroirs d'Arbois, de ces vieilles vignes de savagnin et de cette tradition ancestrale de l'élevage sous voile, sans ouillage. Entre fraîcheur et puissance, ce vin jaune est un modèle du genre : bravo.

Pour leur « jaune », les Fumey Chatelain sélectionnent les plus vieilles vignes du domaine, exclusivement situées sur des terroirs de marnes bleues du Trias. Les 3 petites parcelles se situent toutes à Montigny, sur les secteurs de la Vasée, où les argiles profondes donnent au jus un supplément de richesse de texture, de Sauvagny, où l'exposition de ce petit amphithéâtre, variant du Sud au Nord, permet de jongler avec les maturités et de préserver de belles acidités, et du lieu-dit Au Barbi.

Le millésime 2018 restera dans les mémoires comme une année généreuse et particulièrement favorable dans le Jura. Après un printemps marqué par une forte pression du mildiou et un travail intense dans les vignes, l'été s'est installé durablement avec des conditions chaudes et sèches, idéales pour la maturation des raisins. Les savagnins ont ainsi atteint une maturité remarquable, tout en conservant de belles acidités.

Les vendanges se sont déroulées sous un temps clément, permettant de récolter des raisins parfaitement sains. Au chai, Marin et ses parents ont ainsi travaillé une matière première splendide : maturité, équilibre, structure et concentration étaient au rendez-vous, offrant une base idéale pour l'élaboration d'un grand vin jaune. Parfaitement fidèle à la tradition ancestrale du vin jaune, Marin laisse l'élevage s'opérer dans de vieux fûts de 228 litres, pendant 6 ans et demi, sans ouillage, sous la seule protection du voile formé par les levures indigènes du raisin et de la cave.

Dès le premier nez, on entre immédiatement dans le monde des grands jaunes, si particulier et tellement addictif. Peu de vins sont capables de procurer autant de sensations. Le premier nez s'ouvre sur une fraîcheur aromatique remarquable (et étonnante sur ce millésime solaire) autour de l'agastache, du fenouil sauvage et de ses graines, d'une pointe de réglisse presque mentholée qui donne de l'élan au bouquet. Très vite, la complexité s'installe. On perçoit une dimension presque tactile, avec des

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

notes de cuir tanné, d'aspérule odorante, une sensation végétale sèche et noble qui rappelle certains sous-bois d'été mais aussi des champignons séchés.

À l'aération, le vin gagne en amplitude et déploie une palette d'agrumes très expressive : zeste d'orange amère, pamplemousse rose, puis une touche plus exotique évoquant le yuzu. Le registre oxydatif s'exprime avec justesse et précision. La noix fraîche apparaît progressivement, jamais dominante, accompagnée de notes plus gourmandes de confiture d'agrumes et de fruits secs. Une nuance lactique délicate rappelle le lait ribot, apportant une dimension presque crémeuse à l'ensemble. Ce vin est d'une grande précision aromatique : intense, complexe, et toujours parfaitement maîtrisé.

La bouche impressionne immédiatement par son équilibre magistral. La profondeur aromatique est remarquable et l'allonge semble pratiquement interminable. L'attaque offre un toucher de bouche gracieux, à peine ample, juste ce qu'il faut pour installer le vin sans lourdeur. La matière se déploie progressivement, portée par une texture précise et confortable. On retrouve alors quelques notes chaudes et gourmandes de caramel blond légèrement poussé sur le feu, qui accompagne la structure du vin sans jamais l'alourdir.

Le milieu de bouche est superbe. Une minéralité nette traverse le vin et lui confère beaucoup de finesse. La sensation est presque cristalline. Les arômes perçus au nez réapparaissent avec intensité : agrumes confits, noix fraîche, épices douces, champignons. L'ensemble crée une véritable explosion aromatique, mais toujours parfaitement lisible. La tension joue un rôle essentiel dans l'équilibre du vin. Elle est tranchante, précise, et vient nettoyer le palais avec élégance. Elle canalise la richesse aromatique et prépare une finale d'une grande pureté. La fin de bouche s'étire longuement, portée par de magnifiques amers minéraux, nobles et salivants, qui prolongent l'expérience avec beaucoup de classe. Un vin jaune déjà inoubliable, d'une précision remarquable et d'une maîtrise impressionnante.

Trois accords mettront particulièrement en valeur ce vin jaune. Le plus classique reste le poulet aux morilles, dont la sauce crémeuse et les notes de sous-bois prolongeront parfaitement la complexité oxydative du Savagnin. Un Comté affiné 36 mois révélera bien sûr la profondeur saline du vin.

Ces vins sont éternels et dans les bonnes conditions peuvent vieillir de nombreuses décennies, vous aurez alors l'occasion de trouver un vin serein, avec des arômes plus épicés dont l'acidité devrait toujours être la colonne vertébrale. Un risotto crémeux au safran et à la Saint-Jacques devrait alors être parfait !

Fumey Chatelain - Arbois Vin Jaune - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Vieil or intense

Nez : complexe : fenugrec, tourbe, orange confite, noix, cannelle, bergamote, pain d'épices, fleurs séchées, gelée de coing, kumquat, cendre, encaustique, sésame grillé, champignons séchés, notes lactées, salines et fleuries de vieux parmesan.

Bouche : toucher dense et enrobant, presque tannique. Vin ample sur des saveurs de fruits secs, d'épices et de pâte de fruits. Il se resserre progressivement, entre énergie des agrumes et grain salin particulièrement sapide. La longueur est spectaculaire.

Accords mets-vins : Un poulet aux morilles, une fricassée de champignons des bois à la crème, un Comté affiné 24 ou 36 mois, servi avec quelques cerneaux de noix. Plus tard, un risotto crémeux au safran et à la Saint-Jacques



Conseils de service

À consommer :
dès aujourd'hui et jusqu'en 2045 au moins

Température de service : 12°C

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : savagnin

Culture : biologique