

Fumey Chatelain - Arbois Les Capucins Chardonnay - 2023 - blanc



Revenu au domaine à la fin des années 2010 après avoir appris le métier de vigneron aux quatre coins du monde, Marin Fumey revient sur les terres jurassiennes pour reprendre le travail que ses parents ont patiemment bâti depuis le milieu des années 1980. L'objectif est simple : progresser chaque année et proposer des vins vivants et vibrants, comme ils aiment le dire, des vins de lieu, de vérité et d'émotion. Une ambition qui se vérifie dans le verre, tant la progression des vins du domaine est palpable, millésime après millésime.

La cuvée Les Capucins provient d'une vieille vigne plantée en 1953 de melon à queue rouge, une ancienne mutation du chardonnay issue d'un croisement naturel entre le gouais blanc et le pinot noir, que l'on retrouve encore de temps à autre dans la région. Le raisin doit son nom à la couleur rose à rouge que prennent pétioles et pédoncules à maturité. Cette variété fut notamment remise sous les feux de la rampe, pour les oenophiles avertis, grâce à Jean-François Ganevat, le magicien de Rotalier, avec sa fameuse cuvée Marguerite !

Sur le plan géologique, cette vieille sélection massale s'appuie sur des marnes du Lias, ces sols lourds, durs et pauvres, typiquement jurassiens, mêlés de quelques graviers. Un terroir qui imprime au vin une signature minérale tout à fait typique.

Exposées plein sud, ces vignes, aux rendements naturellement limités, bénéficient d'une maturation aboutie et équilibrée, permettant au raisin de développer toute sa complexité. Les fermentations sont réalisées en fûts de 500 et 228 litres, suivies d'un élevage dans ces mêmes contenants pendant un an et demi.

Marin Fumey nous livre ici un très grand chardonnay jurassien, singulier et imprégné de ses origines. Le nez s'ouvre avec beaucoup de pureté et une certaine retenue. Il n'est pas exubérant, mais très précis dans sa définition aromatique. Les premières sensations évoquent la délicatesse de fleurs blanches, presque aérienne, entre aubépine, chèvrefeuille et ce toucher délicat, presque velouté, évoquant les pétales de roses sauvages.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Progressivement, le fruit se déploie, dans un registre tout aussi raffiné. On perçoit une sensation d'eau de pêche, subtile et légère, accompagnée d'une note herbacée élégante qui rappelle la verveine. L'ensemble s'étire ensuite vers des nuances plus zestées, autour du pamplemousse et de l'écorce de citron, qui apportent un supplément d'énergie. À l'aération, le profil évolue vers des arômes plus épicés et légèrement anisés de graine de fenouil, de réglisse, puis une touche délicate de bâton de cannelle. Enfin, une sensation légèrement lactique vient arrondir l'ensemble, évoquant le yaourt nature ou le lassi, apportant une impression d'onctuosité discrète sans jamais alourdir le vin.

L'attaque est souple et immédiatement confortable dans sa texture. La matière se déploie avec ampleur et douceur, sans chercher à impressionner, avec une définition très précise du toucher de bouche. Une sensation légèrement toastée et réconfortante assouplit le caractère plutôt vif et ferme du jus. Rapidement, la minéralité prend le dessus et structure l'ensemble. Elle se manifeste au cœur de bouche avec netteté, évoquant une sensation d'eau de roche, pure et désaltérante. La bouche s'étire progressivement, portée par une acidité nette, aux accents citronnés, qui affine la texture. La finale prolonge cette tension avec une salinité fraîche et légèrement iodée, qui stimule la salivation et laisse une impression de pureté persistante.

Un omble chevalier poêlé, servi avec quelques pommes de terre nouvelles, un beurre citronné et une touche de fenouil frais devrait lui aller à merveille. Tout comme un poulet de Bresse rôti au four, accompagné d'un jus court, de carottes glacées et de citron confit. Vous pourrez aussi opter pour un risotto crémeux aux asperges vertes, monté au beurre et terminé avec quelques zestes de citron et un peu de poivre blanc.

Ce parcellaire est une véritable pépite, malheureusement très rare. Avis aux amateurs : ne tardez pas...

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Fumey Chatelain - Arbois Les Capucins Chardonnay - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : délicat, charmeur : aubépine, chèvrefeuille, pétales de roses, eau de pêche, verveine, zestes de pamplemousse et citron, graine de fenouil, réglisse, cannelle, yogourt bulgare

Bouche : Matière ample et douce, une définition très précise du toucher de bouche. Une sensation légèrement toastée, sensation d'eau de roche, pure et désaltérante, trame acidulée vive, salinité fraîche, iodée

Accords mets-vins : Un omble chevalier poêlé, servi avec quelques pommes de terre nouvelles, un beurre citronné et une touche de fenouil, un poulet de Bresse rôti au four, jus court, carottes glacées et citron confit. risotto aux asperges vertes



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