

Fumey Chatelain - Arbois La Teppe aux Loups Savagnin Ouillé - 2023 - blanc



Cette cuvée parcellaire est nouvelle dans la superbe gamme signée Marin Fumey. Jusque-là, pour son savagnin ouillé, il avait l'habitude d'assembler plusieurs parcelles. A force d'observation et de nombreuses dégustations, il a choisi d'isoler la production de cette vigne plantée en 2006 sur le secteur de Teppe aux Loups, conscient de l'indétecté affirmé de ce terroir.

Les vignes de savagnin ont été plantées à Arbois, sur un sol très dur et compact de marnes du Lias qui apportent aux raisins une profondeur minérale incomparable. Marin a pris le temps de bien apprivoiser ce terroir, de saisir toutes ses interactions avec la vigne, cultivée en respectant les principes de la biodynamie.

En cave, il a opté pour un élevage long de 24 mois au total, suivi de quelques mois de repos supplémentaire en bouteille. Un temps que le vin a mis à profit pour exprimer ses origines avec une remarquable profondeur. L'élevage démarre en petit foudre de 500 litres, pour se poursuivre en cuve inox afin d'affiner, de retendre les vins et leur donner l'éclat recherché. Avant cela le domaine fait le choix de ne pas égrapper avant la presse et la vinification naturelle, sur levures indigènes et sans intrant.

Disons-le tout net : pour un coup d'essai, c'est un coup de mettre. Ce nouveau savagnin parcellaire s'impose d'emblée parmi les belles réussites de l'année, un millésime d'éclat fruité et de chair, qui convient si bien à ces terroirs frais.

Le premier nez est superbe, immédiatement expressif et jaillissant. Le vin s'ouvre avec une intensité remarquable. Une pointe de réduction apparaît d'abord, traduite par des notes de pierre à fusil et de noisette grillée. Un esprit plus volcanique, cendré, vient ensuite apporter beaucoup de relief et de profondeur. Le fruit se déploie alors sur un support particulièrement gourmand. On imagine une tarte à l'orange amère encore tiède, où les zestes diffusent leurs parfums. Les agrumes se succèdent ensuite avec énergie : cédrat, kalamansi puis yuzu, donnant au vin un dynamisme remarquable. Les sensations aromatiques sont d'une grande clarté. Une dimension minérale ressurgit progressivement, dans un registre plus précis encore de mine de crayon, de craie humide et de pierre frottée.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

L'ensemble impressionne par sa netteté et sa précision. Un nez d'une grande pureté, incisif et lumineux, qui annonce un Savagnin de très haut niveau.

L'attaque est franche et directe, immédiatement portée par une superbe tension que l'on retrouve tout au long de la dégustation. L'expression aromatique s'installe rapidement. La texture se déploie progressivement, venant s'imposer avec justesse. Une matière précise se dessine et nappe le palais d'un gras sec particulièrement élégant. Le milieu de bouche révèle alors un volume aromatique impressionnant, autour de la mirabelle, la prune jaune et d'une touche de coing. Une matière qui reste parfaitement contenue par une acidité vibrante qui maintient le vin dans un équilibre remarquable. La profondeur de ce Savagnin impressionne, il semble se creuser au fil de la dégustation, se révélant par couches successives.

La finale se construit sur de beaux amers d'écorces d'agrumes, profondément jurassiens. Elle conserve une expression fraîche et délicate, tout en s'étirant avec une longueur remarquable qui semble ne jamais vouloir s'éteindre. Un vin d'une précision et d'une envergure impressionnantes.

La Teppe aux Loups appelle une cuisine précise et aromatique : un bar rôti accompagné de fenouil braisé et d'agrumes confits, des langoustines snackées relevées d'un jus réduit au poivre Timut, estragon et zestes d'agrumes, ou encore un fromage de chèvre affiné servi avec quelques noix fraîches et une touche de miel de montagne. Autre option, un tajine de poissons aux épices et citron confit.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Fumey Chatelain - Arbois La Teppe aux Loups Savagnin Ouillé - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : jaune paille, limpide et éclatante

Nez : pierre à fusil et noisette grillée, cendre volcanique, tarte à l'orange amère, cédrat, kalamansi, yuzu, craie humide et pierre frottée, poire Nashi

Bouche : Attaque franche, tendue, puis la matière nappe le palais d'un gras sec élégant, un milieu de bouche savoureux autour de la mirabelle, la prune jaune et le coing, belle acidité, longue finale sur les écorces d'agrumes

Accords mets-vins : un bar rôti accompagné de fenouil braisé et d'agrumes confits, des langoustines snackées relevées d'un jus réduit au poivre Timut, estragon et zestes d'agrumes, fromage de chèvre affiné servi avec quelques noix fraîches et une touche de miel de montagne



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°C

Ouverture : aération recommandée (1h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : savagnin (non oxydatif)

Culture : biologique