

Fumey Chatelain - Blanc d'Arbois Chardonnay Savagnin - 2023 - blanc



Nouveauté sur ce millésime, ce Blanc d'Arbois assemble à parts égales Chardonnay et Savagnin. Une rencontre naturelle entre deux cépages emblématiques du Jura : la rondeur et la générosité du chardonnay viennent dialoguer avec la tension et l'intensité aromatique du savagnin. Les vignes, travaillées en Bio, prennent racine sur les terroirs marneux et marno-calcaires d'Arbois et de Montigny-lès-Arsures, des sols typiques du Jura qui apportent au vin à la fois fraîcheur, relief minéral et profondeur.

L'élevage s'étend sur 12 mois en fûts et en cuve, avant un affinage supplémentaire de 6 mois en cuve pour harmoniser les équilibres. Cette approche permet d'obtenir un vin précis et expressif, qui reflète la diversité des paysages jurassiens : fraîcheur, tension minérale et générosité fruitée s'y mêlent avec élégance. Un blanc vibrant qui offre une lecture juste et inspirée du style du domaine et de l'identité d'Arbois.

La sensation de fraîcheur est immédiate, à peine le nez au-dessus du verre. Elle s'exprime à travers des arômes que l'on associe volontiers aux terroirs d'altitude. La menthe et la verveine dominent d'abord le bouquet et apportent une sensation tonique, nette et stimulante. Rapidement, des parfums plus terriens apparaissent. Le bourgeon de pin s'invite dans le verre, donnant au vin un caractère plus forestier, rappelant les paysages jurassiens, et leurs sapinières.

En filigrane, un fruit délicat commence à se dévoiler. La pêche au sirop apparaît la première, suivie par la poire mûre. L'ensemble s'entrelace sur un fond de jus d'orange, à la fois réconfortant et dynamique, qui apporte une dimension solaire et estivale à l'ensemble. Après quelques minutes d'aération, le vin gagne encore en complexité. Des arômes d'épices se dévoilent progressivement autour d'un poivre blanc et floral fraîchement concassé, du sumac et du thym citron. La fraîcheur est enfin amplifiée par une empreinte minérale très nette. Une sensation crayeuse se développe, comme si l'on pénétrait dans une crayère humide, rappelant certaines caves de Champagne. Cette touche finale finit de révéler la précision et la complexité du bouquet.

L'attaque est immédiatement portée par une très belle expression aromatique, autour des fruits blancs, de la prune jaune, twistés de quelques zestes d'agrumes. Elle vient équilibrer une texture pleine qui

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

s'installe progressivement sur le palais. On ressent rapidement un toucher de bouche légèrement gras, une matière enveloppante qui donne au vin sa présence. Le milieu de bouche développe ensuite de beaux amers minéraux. Ils stimulent la salivation et apportent une dimension dynamique à la dégustation. Cette empreinte minérale persiste tout du long. Progressivement, une sensation plus onctueuse apparaît cependant. Le gras du vin se dépose délicatement sur le palais et amplifie les arômes gourmands et fruités perçus au nez, dominés par des fruits blancs mûrs, presque en coulis. La finale reste fraîche et particulièrement dynamique. La tension maintient le vin en équilibre et prolonge les sensations pendant de longues secondes. On aime ici l'équilibre entre ampleur, fraîcheur et relief minéral.

On imagine ce vin autour d'une volaille fermière rôtie accompagnée de légumes de printemps et d'un jus aux herbes. Il s'accordera aussi avec une truite de rivière au beurre noisette et amandes fraîches. Enfin, un risotto crémeux aux petits pois, courgettes et parmesan compose une assiette simple et gourmande, parfaite pour mettre en valeur la précision de ce délicieux Blanc d'Arbois.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Fumey Chatelain - Blanc d'Arbois Chardonnay Savagnin - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : pêche au sirop, poire mûre, jus d'orange plus tonique, poivre blanc floral, sumac, thym citron, une empreinte crayeuse rafraîchissante

Bouche : Entame savoureuse de fruits blancs et prune jaune, twistés de zestes d'agrumes. Elle vient équilibrer une texture pleine qui s'installe progressivement sur le palais, léger gras nappant, tension et beaux amers minéraux en final

Accords mets-vins : une volaille fermière rôtie accompagnée de légumes de printemps et d'un jus aux herbes, une truite de rivière au beurre noisette et amandes fraîches, un risotto crémeux aux petits pois, courgettes et parmesan



Conseils de service

À consommer :
dès aujourd'hui jusqu'en 2035

Température de service : 12°C

Ouverture : aération rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : chardonnay, savagnin (non oxydatif)

Culture : Biologique