

Fumey Chatelain - Arbois Savagnin Sous Voile - 2020 - blanc



Dans les pas de son célèbre voisin, Stéphane Tissot, Marin a ajouté une corde à son arc, entre savagnin ouillé, floral, et son vin jaune : ce formidable Savagnin sous voile, un vin oxydatif élevé sans ouillage, sous son voile de levure, non pas sept ans, comme son « jaune » mais trois. Un vin incroyablement complexe et versatile dans son aromatique, dense mais souple et dynamique dans sa structure, qui nous emmène tout droit vers la plénitude.

Sur ce millésime 2020, une année solaire marquée par de faibles rendements et de très belles concentrations, Marin a sélectionné des savagnins issus de vieilles vignes du Domaine, majoritairement plantées dans les années 1950 et 1960 sur des sols de marnes bleues. Après un pressurage délicat en grappe entière, les jus sont ensuite vinifiés et élevés sans ouillage, dans de vieux fûts de 228 litres, dans la plus pure tradition jurassienne. Le vin y passe trois ans, sous la protection du voile formé par les levures indigènes.

Marin Fumey est passé maître dans l'art d'appréhender le voile. Les vins qu'il vinifie ainsi gagnent en précision année après année et nous éblouissent par leur justesse. Les premières notes sont empreintes de cet élevage subtilement oxydo-réducteur que confère le voile de levures. La poudre de cèpes apparaît immédiatement, suivie d'une mousse végétale presque humide, évoquant le sous-bois après la pluie. Vient ensuite la noix fraîche, encore verte, croquante.

Mais le vin ne s'arrête pas à ce registre terrien. Une certaine gourmandise se dessine : on distingue la pomme Granny Smith, vive et acidulée, puis un crumble aux fruits blancs qui sort du four, encore chaud, légèrement caramélisé. À l'aération, le profil évolue vers des notes plus solaires, estivales. On retrouve le raisin de Corinthe, l'abricot sec, presque confit. Travailler le vin dans le verre lui fait le plus grand bien : le bouquet ne cesse de gagner en complexité et en délicatesse florale. Ronce, pot-pourri de fleurs séchées, anis étoilé apparaissent alors en filigrane. Un bouquet de haut vol, précis, vibrant, qui illustre parfaitement la maîtrise du Savagnin sous voile chez Marin Fumey.

Comme attendu, la bouche est dense dans son expression aromatique,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mais portée par une finesse remarquable. L'attaque est caressante, posée. On distingue immédiatement l'onctuosité de la texture, une matière qui s'installe doucement sur le palais. Puis le vin se déploie progressivement, remplissant la bouche avec assurance.

Aromatiquement, on se laisse emporter par des notes suaves de fruits pochés et des nuances légèrement lardées. Cette dimension d'élevage apporte profondeur et complexité sans jamais alourdir le vin. Le milieu de bouche offre une sensation à la fois pleine et structurée. Une trame presque tannique, apparaît alors et recentre immédiatement le vin sur son socle minéral. Cette tension minérale donne du relief à la matière.

La minéralité devient presque aquatique et saline, comme une eau de roche qui nettoie le palais. Elle apporte une fraîcheur bienvenue et prépare la finale.

La fin de bouche est explosive : l'aromatique du voile revient avec intensité, accompagnée par une texture superbe, à la fois ample et précise. Un vin profondément jurassien, vibrant, qui conjugue puissance aromatique, maîtrise de l'élevage et grande élégance de structure.

On imagine ce Savagnin sous voile autour de produits profonds et savoureux comme un vieux Comté affiné longuement qui montre le classicisme de l'accord avec ces vins. Une volaille de Bresse rôtie accompagnée de morilles et d'une crème légère, ou encore un risotto crémeux aux champignons sauvages et parmesan.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Fumey Chatelain - Arbois Savagnin Sous Voile - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : dorée aux reflets délicatement orangés

Nez : complexe : poudre de cèpes, notes iodées et terpénique, camphre, poivre vert, cendres fumantes, clou de girofle, ardoise chauffée, kumquat, citron confit, jus de pomme, crumble aux fruits blancs, noix verte, pot-pourri, ronce, fenugrec.

Bouche : matière dense, souple et rafraîchissante, herbes fraîches, évoquant plutôt l'Asie, fruits blancs marinés, beurre salé, sel gemme, pomme Granny, prune Reine-Claude, kumquat, tourbe, embruns marins et camphre. Longue finale intense, vibrante.

Accords mets-vins : raviolis à la vietnamienne avec un peu de coriandre, volaille de Bresse rôtie accompagnée de morilles et d'une crème légère, risotto crémeux aux champignons sauvages et parmesan



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°C

Ouverture : aération rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : savagnin (sous voile)

Culture : biologique