

Domaine Des Marnes Blanches - Vin de Paille - 2014 - blanc

37.5 cl



Lorsque le millésime s'y prête, comme en 2014 ou en 2019, Pauline et Géraud n'hésitent pas à proposer leur propre interprétation d'une tradition ancestrale du Jura, le fameux vin de paille, ce « vin reconstituant » que l'on réservait jadis aux convalescents. Une rareté absolue, qu'ils produisent au mieux à 400 ou 600 demi-bouteilles : une pure friandise, aux accents orientalistes, qui invite à la rêverie.

Comme leur voisin et mentor Jean-François Ganevat, les Fromont privilégient un assemblage original et à parts égales de chardonnay, savagnin et pousard, quand la grande majorité des vignerons jurassiens privilégie le seul savagnin. Ce cépage rouge jurassien, à l'aromatique délicate, supporte bien le passerillage et conserve de bonnes acidités. Il apporte à l'ensemble un supplément de complexité.

Rappelons-le principe : les grappes, saines et sélectionnées tardivement, en légère surmaturité, sont placées dans des greniers aérés, historiquement sur des lits de paille, mais le plus souvent aujourd'hui sur des claies, pendant une période d'au moins 6 semaines. Un processus de déshydratation progressive s'enclenche et les baies voient leur concentration de sucre augmenter. Les grappes sont ensuite pressées puis mises à fermenter. Ce vin liquoreux naturellement sucré est enfin élevé au moins 3 ans en tonneaux pour lui permettre de forger ses arômes. Chez les Fromont, le vin de paille a passé pas moins de 6 ans dans leurs caves, à s'affiner et se patiner tranquillement.

Avec sa robe aux reflets de caramel et d'acajou, le vin nous plonge dans un paysage luxuriant et coloré, dans un esprit orientaliste, bien loin des canons jurassiens ! On se régale de notes de dattes, de figes et d'abricots secs, de pâte de fruit à l'orange et de mandarine, de pain d'épices et de clou de girofle, de poivres fins, de paprika et de musc, de liqueur d'angélique, de thé à la fleur d'oranger, de gelée de coing, de confiture de mirabelles et de rhubarbe. Soleil et fraîcheur s'entremêlent avec un naturel confondant.

On retrouve la même gourmandise dans une bouche onctueuse, posée et sensuelle : à la crème d'abricot, la tatin de pomme ou de poire et la confiture de mangue répondent des notes plus toniques de gingembre confit, de kumquat, de safran et de cardamome. La longueur est remarquable et les équilibres proches de la perfection.

Idéal sur un foie gras poêlé accompagné d'un chutney de mangues ou de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

figues rôties, sur un manchego bien sec servi avec une pâte de coing (membrillo), ou, au dessert, avec une tarte tatin ou une tarte fine au cacao.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Vin de Paille - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : reflets de caramel et d'acajou

Nez : dattes, figues, abricots secs, pâte de fruit à l'orange, mandarine, pain d'épices, clou de girofle, poivres fins, paprika, musc, liqueur d'angélique, thé à la fleur d'oranger, gelée de coing, confiture de mirabelle et de rhubarbe.

Bouche : onctueuse, posée et sensuelle mais tonique : crème d'abricot, tatin de pomme ou de poire, confiture de mangue, gingembre confit, kumquat, safran, cardamome. La longueur est remarquable et les équilibres proches de la perfection.

Accords mets-vins : sur un foie gras poêlé accompagné d'un chutney de mangues ou de figues rôties, sur un manchego bien sec servi avec une pâte de coing (membrillo), ou, au dessert, avec une tarte tatin ou une tarte fine au cacao.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 14 à 15°

Ouverture : Aération dans un verre à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : savagnin, chardonnay et poulsard à parts égales

Culture : Biologique