

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay En Quatre Vis - 2020 - blanc



Le terroir d'En Quatre Vis est un peu le berceau de l'aventure viticole de Pauline et Géraud Fromont. C'est ici que Géraud s'installe dès 2008, sur la commune de Cesancey, après s'être porté acquéreur d'un vignoble de 4 hectares d'un seul tenant, complanté de vieilles sélections massales des 5 principaux cépages jurassiens, même si le chardonnay domine. Les vignes affichent une bonne cinquantaine d'années en moyenne.

Ici, les marnes blanches du Lias sont omniprésentes dans le sol, donnant d'ailleurs son nom au Domaine. Ce sol compact nécessite d'être régulièrement aéré par un travail délicat de labour et de griffage à l'aide d'un petit chenillard. Les marnes apportent au vin sa densité de structure et sa bouche texturée. A force de test et de dégustations comparatives, Pauline et Géraud ont opté pour des élevages en grands fûts de 500 litres, sans bois neuf : des contenants qui leur semblent préserver au plus près l'identité de ce parcellaire.

Côté vinification, on fait avant tout confiance à son raisin, à ses équilibres naturels et ses qualités intrinsèques. Pressurage direct en grappes entières, très léger débouillage (sur une nuit), entonnage, fermentations sur levures indigènes (en laissant également s'opérer la malolactique). S'ensuit un élevage long, de deux ans, sans filtration ni collage, et aucun ajout de sulfites, si ce n'est une dose infinitésimale au moment de la mise en bouteille. Ici, l'approche naturelle de la vinification n'est pas une religion mais juste la conséquence logique d'une agronomie et d'une viticulture impeccables, permettant de rentrer un fruit qui se suffit à lui-même pour donner un grand vin !

Dès le premier nez, c'est bien un vin de terroir, à la fois très identitaire, charmeur et harmonieux, qui s'exprime. On démarre sur des notes fumées évoquant l'âtre encore tiède mais aussi une truffe cuite sous la cendre. Puis vient une dimension sensuelle, assez dense, autour d'un miel de montagne, de l'ananas confit, d'un coulis de pêche jaune et d'abricot. On pense ensuite à des notes gourmandes et crémeuses de gâteau aux amandes, de pithiviers ou de Kougelhopf aux fruits confits. Une touche de cire précède un nuage d'épices aux accents exotiques de curcuma, de cannelle et de gingembre confit. Mystère de la vigne : une étonnante note iodée jaillit maintenant du verre. La complexité est au rendez-vous. Le plaisir aussi !

Dès l'entame, la bouche se montre incroyablement active et savoureuse, portée par une acidité lumineuse qui dynamise les saveurs denses

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'abricot, de prune, de raisin de Corinthe et de zeste d'orange confit. Puis viennent les épices, au soutien d'un jus ample mais dynamique, sur des notes franches de cumin, de poivre ou de gingembre, doublées d'une composante végétale évoquant quelques mystérieuses décoctions de plantes, où l'on croiserait le houx, la fougère, la sauge ou l'ortie... Il y a là des trésors de complexité qui ne cessent d'exciter nos capteurs. Sans parler de cette touche plus minérale vers la finale, évoquant une sorte d'extrait de roche qui irrigue le palais.

La percussion et la profondeur de la finale sont exemplaires : ce Chardonnay En Quatre Vis a décidément beaucoup de choses à nous dire, pour le plus grand bonheur de l'amateur. Un vin à nul autre pareil, à découvrir d'urgence, pour accompagner une raie au beurre noir, une blanquette de lotte au safran, mais aussi un filet mignon mijoté dans une sauce crémeuse au cumin et à la moutarde. Autre option, une fondue savoyarde : son énergie et sa belle acidité feront chanter les fromages ! Imparable...

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay En Quatre Vis - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée et lumineuse

Nez : Sensuel, complexe : note fumée, truffe à la cendre, miel de montagne, ananas confit, coulis de pêche jaune et d'abricot, gâteau aux amandes, pithiviers ou Kougelhopf aux fruits confits, cire, curcuma, cannelle, gingembre confit, une note iodée

Bouche : Active et savoureuse, portée par une acidité lumineuse qui dynamise les saveurs denses d'abricot, de prune, de raisin de Corinthe et de zeste d'orange confit. Beaucoup d'épices en soutien d'un jus dense et dynamique. Finale pierreuse

Accords mets-vins : Une raie au beurre noir, une blanquette de lotte au safran, mais aussi un filet mignon mijoté dans une sauce crémeuse au cumin et à la moutarde. Autre option, une fondue savoyarde.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique