

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay Les Normins - 2020 - blanc



Avec la parcelle des Normins, on quitte les marnes blanches pour aller vers les autres grands terroirs du Domaine : les argilo-calcaires plus ou moins riches en graviers et calcaires à gryphées. De lointains cousins de l'huître dont on retrouve beaucoup de petites coquilles fossilisées dans les sols. Un substrat qui va donner au chardonnay un profil plus vertical, plus poudré, à la fois incisif et délicatement beurré, qui nous rapproche davantage d'un registre bourguignon.

Sur ce terroir des Normins, d'abord loué par Géraud avant que notre duo ait pu s'en porter acquéreur, les vieilles sélections massales d'une soixantaine d'années dominant, incluant des pieds d'anciennes variétés locales de chardonnay, comme le Melon à queue rouge, rendu célèbre, en particulier, par la mythique Cuvée Marguerite signée Ganevat. Une forme « ancestrale » du chardonnay qui doit son nom à la couleur rose à rouge que prennent pétioles et pédoncules à maturité.

Pauline et Géraud n'ont pas ménagé leurs efforts pour restructurer progressivement la vigne et mettre en place une culture respectueuse du vivant, dans toutes ses composantes, et de l'équilibre des sols. Enherbement sélectif, travail des sols, amendements bio-dynamiques... ici tout est fait en poursuivant un seul objectif : que la vigne trouve les meilleures conditions pour exprimer dans le fruit l'identité du lieu

Côté élevage, pour ce parcellaire, ils privilégient un élevage long, de près de deux ans au total, combinant pièces de 228 litres et grands fûts de 500 litres. Un élevage toujours très peu interventionniste et sans intrant. Cette cuvée n'a connu aucun ajout de soufre, du début à la fin.

Dès le premier nez, on perçoit une verticalité et une finesse typiques d'un grand terroir calcaire, qui s'équilibre à merveille avec la sensualité gourmande d'un fruit mûr et vrai. Les notes poudrées de poussière de roche, de silex frotté et de pierre à fusil se déploient progressivement, formant comme un nuage de petites particules minérales planant au-dessus d'un océan de fruits crémeux et expressifs. On reconnaît la poire Comice pochée, la pêche blanche, un coulis d'ananas ou d'anone, une note d'abricot ou de mirabelle mêlée à un soupçon de miel. Une dimension lactée ajoute à la gourmandise subtile du propos : on pense maintenant à une panna cotta ou une crème fouettée délicatement vanillée. Puis les épices se libèrent, d'abord sur une note fraîche et anisée, entre céleri et fenouil, puis sur une dimension tonique de bergamote, de poivre Sichuan et de curcuma.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche se montre tout aussi expressive et pleine d'allant : volume et énergie se conjuguent à merveille, avec un fruit excitant, dans lequel les fruits blancs et la mirabelle sont maintenant rejoints par le fruit de la passion, les agrumes, et même une touche acidulée de groseille à maquereau ou de rhubarbe. La finale est superbe, à la fois longiligne et vibratoire, empreinte d'un souffle frais aux accents de réglisse et de sauge.

Côté table, si l'on veut rester classique, on ira sur des escargots de Bourgogne ou un Mont d'Or fondu au four. Si vous avez un esprit un peu plus aventureux, nous vous recommandons des plats plus exotiques comme des moules au curry, une lotte aux épices tandoori ou une anguille grillée à la japonaise.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay Les Normins - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, subtile nuance de vert

Nez : Vertical et gorgé de fruits : poussière de roche, silex frotté, pierre à fusil, poire Comice pochée, pêche blanche, coulis d'ananas ou d'anone, abricot, mirabelle, un soupçon de miel, crème vanillée, céleri et fenouil, bergamote, poivre Sichuan

Bouche : Volume et énergie, avec un fruit acidulé, excitant. Les fruits blancs et la mirabelle sont rejoints par le fruit de la passion, les agrumes, et même une touche de groseille à maquereau ou de rhubarbe. Finale longiligne, vibratoire aux accents de réglisse

Accords mets-vins : Des escargots de Bourgogne ou un Mont d'Or fondu au four. Des moules au curry, une lotte aux épices tandoori ou une anguille grillée à la japonaise.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique