

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay En Levrette - 2020 - blanc



C'est ici que Pauline et Gérard élaborent les vins les plus verticaux, vifs et intensément minéraux de la gamme. Mais aussi les plus rares. Levons d'emblée toute ambiguïté : son nom ancien, qui en fera sourire certains, fait référence à la présence de nombreux lièvres sur ce terrain...

La parcelle se situe juste au-dessus des Normins : elle est marquée par des sols minces, caillouteux et très calcaires, avec une présence importante de gryphées, ces lointains cousins de l'huître dont on retrouve en nombre les petites coquilles fossilisées. Un sol qui donne au chardonnay sa finesse de texture et sa fraîcheur incisive.

Comme sur les Normins, Pauline et Géraud travaillent une bonne proportion de vieilles sélections massales complantées, qui ont souvent dépassé le demi-siècle. On y trouve certaines variétés ancestrales de chardonnay, bien connues des amateurs, comme le melon à queue rouge qui doit son nom à la couleur rose à rouge que prennent pétioles et pédoncules à maturité.

Après un pressurage direct en grappes entière et un très léger débourbage (d'une nuit), le vin est vinifié sans soufre et élevé exclusivement en pièce bourguignonne de 228 litres, sans bois neuf. Pendant deux années au total : un temps long que le vin met à profit pour détendre sa structure naturellement vive et compacte et déployer sa subtile complexité aromatique. Une rapide remise en masse, dans une cuve, permet de parfaire son homogénéité avant la mise en bouteille.

Belle illustration du style Marnes Blanches, pur, incisif et vibrant, ce Chardonnay En Levrette s'ouvre sur des notes de fleurs blanches, de pomme Golden et de pain frais, rapidement rejointes par le coing, le citron confit, le pamplemousse et même une nuance d'ananas. Une touche fumée de pierre frottée ou de sésame torréfié précèdent des évocations plus suaves, aux accents lactés, de beurre frais, mais aussi de yaourt ou de fromage blanc au miel. Au deuxième nez, on distingue la fraîcheur d'une note anisée de fenouil ou de cerfeuil et quelques touches poivrées stimulantes. En bouche, l'attaque est vive et traçante, sur une trame saline, citronnée qui excite les papilles et fait saliver.

Par sa structure fuselée, résolument minérale, il brillera pour accompagner des gambas grillées ou des tempuras de langoustines relevées d'une touche de coriandre fraîche et d'un peu de poivre Sichuan. Après un passage en cave, on pourra aller vers de Saint-Jacques rôties

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

servies avec une émulsion au cerfeuil ou une barbue à l'oseille.

Avis aux amateurs : dernières bouteilles du millésime !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay En Levrette - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, subtile nuance de vert

Nez : Frais, complexe : fleurs blanches, pomme Golden, pain frais, coing, citron confit, pamplemousse, une nuance d'ananas. Une touche fumée de pierre frottée et de sésame torréfié. Beurre frais, fromage blanc au miel. Une note anisée de fenouil.
Poivre blanc

Bouche : Une attaque vive et traçante, belle énergie fuselée autour d'une trame saline et citronnée très salivante. Plus de rondeur en milieu de bouche. Longue finale fraîche, purifiante.

Accords mets-vins : Des gambas grillées ou des tempuras de langoustines relevées d'une touche de coriandre fraîche et d'un peu de poivre Sichuan. Plus tard, des Saint-Jacques rôties servies avec une émulsion au cerfeuil ou une barbue à l'oseille



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