

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay Les Molates - 2022 - blanc



Ce chardonnay parcellaire met à l'honneur le terroir des Molates, à 300 mètres d'altitude environ : ici, les vignes âgées entre 35 et 40 ans, s'immiscent en profondeur dans des sols de marnes blanches, qui vont donner au vin sa densité de structure. Des sols naturellement compacts que Géraud veille à aérer régulièrement par un griffage délicat à l'aide d'un petit chenillard.

La préservation des équilibres et de la vie microbologique des sols est un élément essentiel dans les pratiques culturales de Pauline et Géraud. C'est dans ce matériau vivant que la vigne trouve cette énergie et ces messages que le raisin nous transmet par la suite.

Après une année 2021 où les dégâts du gel d'avril n'ont pas permis de produire cette cuvée, on retrouve le sourire avec ce millésime 2022 tout en éclat fruité, en gourmandise et en énergie. Après un été plutôt chaud et sec donnant des maturités précoces, les Fromont ont cueilli des raisins à la fois concentrés, expressifs mais ayant conservé de superbes acidités. Pour cette cuvée, ils font le choix de vinifier directement en vieux foudre, sans intrant bien sûr, et de prolonger l'élevage pendant une bonne année. Un élevage particulièrement habile et discret, qui ne fait que souligner la texture soyeuse du vin, et la pureté remarquable de son fruit.

Le nez s'ouvre sur un registre tendre et enveloppant, mâtiné d'évocations exquises de financier aux amandes, de poire pochée, de coulis de pêche blanche, de compote de pommes délicatement vanillée. Le miel frais s'accommode d'une note d'abricot bien mûr et de quelques épices douces, parmi lesquelles on reconnaît curcuma et badiane. La fraîcheur des herbes fines, autour de la coriandre, de la verveine citronnée et de la sauge, précède une expression aérienne et diaphane des calcaires, comme autant de poussières de roche scintillant dans un halo lumineux. Tandis qu'une touche lactée de panna cotta vient maintenant caresser nos sens.

On aime l'entame au toucher soyeux, animée par la fraîcheur de la pomme Granny et l'énergie du citron vert, du pamplemousse et d'une franche note de rhubarbe. L'équilibre entre le fruit et l'acidité est juste parfait. En rétro-olfaction, poire comice et mandarine s'affirment, complétées de notes épicées tout aussi stimulantes, autour du poivre blanc, du gingembre confit et d'une touche mentholée. On aime la tension de la finale, sa droiture, et son imprégnation calcaire qui lui donne pratiquement une structure tannique. Il y a là un savant dosage entre

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

raffinement et puissance, autour d'une pointe de cardamome.

La complexité de ce Chardonnay Les Molates en surprendra plus d'un : prenez le temps de bien l'aérer, il le mérite amplement ! Jeune, il vous régalerait avec un tartare de bar ou une terrine de colin aux herbes fines. Demain, optez pour une truite aux amandes, servie avec une mousseline aux épinards, ou un saumon à l'oseille. Un vin accessible, convivial et franchement enthousiasmant : le Jura est décidément le nouvel Eldorado du chardonnay !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay Les Molates - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Tendre, aérien : financier aux amandes, poire pochée, coulis de pêche blanche, compote de pommes délicatement vanillée, miel frais, abricot, curcuma, badiane, coriandre, verveine citronnée, sauge, calcaires, poussières de roche, panna cotta.

Bouche : Entame soyeuse, fraîche (pomme Granny) et énergique (citron vert, pamplemousse. Equilibre parfait entre fruit et acidité. Poire comice, mandarine, notes épicées stimulantes (poivre blanc, rhubarbe), touche mentholée. Finale sapide, poudreuse et tannique.

Accords mets-vins : Jeune, il vous régalerait avec un tartare de bar ou une terrine de colin aux herbes fines.
Demain, optez pour une truite aux amandes, servie avec une mousseline aux épinards ou un saumon à l'oseille.



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