

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay En Quatre Vis - 2021 - 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.

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 !

Le nez s'ouvre sur des arômes particulièrement gourmands de massepain, d'éclat d'amande, de beurre de Baratte et de confiture de lait, rejoints par quelques touches rafraîchissantes d'aneth, de fenouil anisé et de gingembre. De douces notes florales et miellées précèdent des parfums de liqueur d'orange, d'ananas rôti et de bonbon au miel qui câlinent tout autant nos sens. La persistance de ce premier bouquet enveloppant est remarquable. Ces arômes sont ensuite rejoints par des notes fumées et une touche minérale fraîche évoquant la craie humide. On y reviendra plusieurs fois pour tenter d'en capter toute la complexité, sans y parvenir tout à fait : le bouquet semble se régénérer à l'infini.

En bouche, l'attaque vive et acidulée crée d'abord un surprenant contraste avec la nature si suave du nez. On pense ici davantage à des saveurs stimulantes de citron vert, de prune, de zeste de citron jaune et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de poivre blanc. Puis, quelques notes de champignons frais, d'herbes à tisane, de sauge et de beurre apportent davantage de rondeur à ce jus vibrionnant. On aime les expressions réglissées et la pincée de gingembre qui relancent joyeusement le milieu de bouche, jusqu'à la finale saline, imprégnée par le sol.

On n'hésitera pas à présenter à ce fringant mais profond et réconfortant En Quatre Vis quelques plats délicatement épicés comme une blanquette de lotte au safran, un filet mignon à la crème de curry, ou encore un lapin à la moutarde. Après une belle sortie en raquettes, dans le massif jurassien ou ailleurs, on l'appréciera aussi sur une fondue au fromage.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay En Quatre Vis - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée et lumineuse

Nez : Gourmand, complexe :
massepain, éclat d'amande, beurre
de Baratte, confiture de lait, aneth,
fenouil anisé, gingembre, notes
florales et miellées, liqueur d'orange,
ananas rôti, bonbon au miel, notes
fumées, craie humide.

Bouche : Vive et acidulée, saveurs
stimulantes de citron vert, de prune,
de zeste de citron jaune et de poivre
blanc. Rondeur avec des notes de
champignons frais, d'herbes à tisane,
de sauge et de beurre, expressions
régliées, gingembre. Finale saline.

Accords mets-vins : Une blanquette
de lotte au safran, un filet mignon à la
crème de curry, ou encore un lapin à
la moutarde. On l'appréciera aussi sur
une fondue au fromage.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique