

Domaine Des Marnes Blanches - Côtes du Jura Trousseau - 2022 - blanc



Jeunes trentenaires diplômés en œnologie et originaires de Franche-Comté, Pauline et Géraud Fromont ont repris en 2006 une dizaine d'hectares de vignes situées dans le Sud-Revermont.

Le vignoble est divisé en trois îlots : Cesancey, Vincelles et Sainte-Agnès. Pauline et Géraud ont d'abord acquis les parcelles de Cesancey, un terroir de marnes blanches qui donne son nom au domaine. Les vignobles de Sainte-Agnès et de Vincelles sont caractérisés par la présence de calcaires à fossiles nommés "gryphées", dans le sol mêlant marnes rouges et fameux graviers calcaires du Trias. Pauline et Géraud font rapidement le choix de l'agriculture biologique, certifiée dès 2013, et d'interventions minimales en vinification. Ils sont convaincus que tout commence par le soin apporté au travail de la terre.

Cette cuvée, emblématique de leur réussite dans les deux couleurs, est produite à partir de vignes de Trousseau âgées d'une quarantaine d'années, implantées dans des sols de marnes. La vinification est faite en grappes entières et les extractions sont très mesurées. L'élevage est de 10 mois en demi-muids, en œufs béton et en amphores. Le résultat est épatant de justesse et de finesse.

Qu'on ne se laisse pas tromper par la robe claire de ce vin : ce n'est pas le énième « vin de copain », si en vogue dans le vignoble jurassien, mais un très joli jus à la vinosité éclatante, conquérant, structuré et porté par de superbes tannins, d'une grande souplesse.

Les notes qui s'échappent harmonieusement du verre à peine agité évoquent de petites baies rouges acidulées, autour de l'airelle, la prunelle et la groseille. On bifurque ensuite vers des expressions de sous-bois avec des arômes de mousse fraîche et d'écorce. Le nez se fait enfin plus tendre et doux, révélant de gourmands parfums de liqueur de fraise, de la fraise écrasée et de kirsch. Il flotte aussi quelques notes délicates de violette, d'essence de fleurs et de curry.

La bouche possède une attaque tranchante et énergique. Très vite, les saveurs de confiture cuite au chaudron et de cerise mûre tempèrent sa vivacité. Elles se doublent de notes fumées et de quelques épices douces. Les tannins, finement granuleux, s'installent en milieu de bouche, salivants et gourmands. La finale plus acidulée est magnifiquement imprégnée d'une minéralité saline. On est saisi par l'épatante longueur de ce vin séveux et digeste.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finesse et la fraîcheur épicée de ce Trousseau s'accorderont aussi bien avec une saucisse de Morteau qu'avec un steak de thon rouge au sésame.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Côtes du Jura Trousseau - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Rubis très clair, faible intensité

Nez : Gourmand, tonique : l'airelle, la prunelle et la groseille. Des expressions de sous-bois avec des arômes de mousse fraîche et d'écorce. Liqueur de fraise, fraise écrasée et kirsch. Violette, essence de fleurs et curry

Bouche : Attaque tranchante et énergique. Très vite, les saveurs de confiture cuite au chaudron et de cerise mûre tempèrent sa vivacité. Notes fumées et épices douces. Les tannins, finement granuleux, s'installent en milieu de bouche. Finale très longue, saline

Accords mets-vins : Une saucisse de Morteau aux lentilles, un steak de thon rouge au sésame.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2032

Température de service : 16°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Trousseau

Culture : Biologique et bio-dynamique