

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay En Quatre Vis - 2022 - 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 débourage (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 beau vin de chair, de gourmandise et d'équilibre.

Sur ce millésime précoce, le nez, dense et gourmand, exhale des parfums suaves de pâte d'amande, de pâte de fruits à l'orange et à l'abricot, de pêche blanche et jaune, d'ananas séché, de confiture de lait, de noisette et de noix de muscade. Le miel, l'huile de sésame et le lait d'amande ajoutent encore à la sensualité du bouquet. Au fil de l'aération, la dimension épicée s'affirme, sur des notes de poivre et de cannelle, complétées d'une touche stimulante d'écorce d'agrumes.

On retrouve en bouche ce beau volume de fruit du millésime : la chair savoureuse des fruits blancs est animée en permanence par les fins amers acidulés des zestes de citron, de clémentine et de kumquat. On retrouve, à nouveau, cet équilibre franc entre densité et énergie, gourmandise et tension. D'un côté des saveurs miellés et lactées, évoquant une crème aux œufs, de l'autre une touche électrisante de rhubarbe, mais aussi le

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

poivre, la sauge et le léger picotement de l'oseille ou de la verveine. La finale intense laisse une empreinte empyreumatique, presque pimentée, très salivante.

Un vin de franchise, vivant et réconfortant, qui vous régalerà après 3 ans de cave sur un lapin ou un filet mignon à la moutarde ancienne, une andouille de Troyes accompagnée d'une purée mais aussi une darne de saumon à l'oseille ou un dos de cabillaud rôti accompagné d'une sauce Béarnaise. A table !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay En Quatre Vis - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée et lumineuse

Nez : dense et gourmand : pâte d'amande, pâte de fruits à l'orange et à l'abricot, pêche blanche et jaune, ananas séché, confiture de lait, noisette, noix de muscade, miel, huile de sésame, lait d'amande, poivre, cannelle, écorce d'agrumes.

Bouche : beau volume de fruit, chair savoureuse des fruits blancs animée par des fins amers acidulés (zestes de citron, clémentine, kumquat). Saveurs miellés et lactées, saveurs miellés et lactées, rhubarbe, poivre, sauge, oseille, verveine. Finale empyreumatique

Accords mets-vins : après 3 ans de cave sur un lapin ou un filet mignon à la moutarde ancienne, une andouille de Troyes accompagnée d'une purée mais aussi une darne de saumon à l'oseille ou un dos de cabillaud rôti accompagné d'une sauce Béarnaise.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique