

Domaine Des Marnes Blanches - Savagnin Les Molates - 2023 - blanc



Ce fort rare Savagnin Les Molates nous montrent derechef qu'en matière de vins ouillés (non-oxydatifs) Pauline et Géraud réussissent tout aussi bien avec le chardonnay que le savagnin ! Ils nous livrent ici un vin à la minéralité étincelante, un vin aérien et délicat, tout en harmonie florale et miellée, en fraîcheur chlorophyllienne, en énergie fruitée et subtilement épicée. Tous les marqueurs d'un grand savagnin sur un terroir de marnes y sont !

Sur le secteur des Molates, on retrouve ces marnes blanches du Lias qui vont donner au vin sa structure et sa densité. Une carrure plutôt épaulée qui s'équilibre à merveille avec une sensation de fraîcheur omniprésente. Dans leur volonté de ne rien surjouer et de laisser le lieu et le millésime s'exprimer pleinement, Pauline et Géraud font le choix d'un élevage assez court, d'un an au total, essentiellement en foudres, après une vinification naturelle, sur levure indigène et sans ajout de soufre.

Le charme opère immédiatement ! La soupe froide de petits pois, d'ortie ainsi que les notes chlorophylliennes et mentholées renvoient vers un vin aux accents printaniers, d'une pureté étincelante. Des parfums plus doux de mandarine confite, d'ananas rôti aux épices, de poire marinée et de miel de bruyère redimensionnent le jus et lui confèrent profondeur, épaisseur et une certaine exubérance. Telles des étoiles lointaines mais lumineuses, on surprend quelques expressions renvoyant vers la noisette, le sésame torréfié, la cardamome et le curry. A l'aération prolongée, c'est un délicat voile de fleurs blanches qui s'élève maintenant du verre. On revient sans cesse vers ce bouquet franchement addictif.

La bouche tout aussi intense et aromatique s'ouvre énergiquement sur des saveurs de petits agrumes juteux et d'épices douces. La pulpe de mandarine et de citron jaune, saisissante de fraîcheur, rejoint le melon d'Espagne et la poire Nashi. On se délecte de ce jus séveux et fringant. Ici et là, quelques notes de rhubarbe et de prune acidulée étayent le propos, relevées d'un peu de poivre et de cumin. La finale, d'une remarquable persistance, laisse poindre le piment doux et le safran. Sa dimension minérale et saline vous embarque de longues secondes.

Jeune, ce Savagnin Les Molates vous réglera sur des poissons fumés ou un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes. Après quelques années de cave, on misera volontiers sur un curry de gambas ou de volaille. Résolument gastronomique.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Savagnin Les Molates - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, léger reflet vert

Nez : charmeur et addictif : soupe froide de petits pois, d'ortie, notes chlorophylliennes et mentholés, mandarine confite, ananas rôti aux épices, poire marinée, miel de bruyère, noisette, sésame torréfié, cardamome, curry, fleurs blanches.

Bouche : intense, aromatique : agrumes, épices douces, pulpe de mandarine et de citron jaune, melon d'Espagne, poire Nashi. Jus séveux et fringant. Rhubarbe, prune acidulée, poivre, cumin. Longue finale minérale et saline avec une pointe de piment, de safran.

Accords mets-vins : sur des poissons fumés ou un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes. Après quelques années de cave, on misera volontiers sur un curry de gambas ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique