

Domaine Des Marnes Blanches - Savagnin En Quatre Vis - 2023 - 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, blancs et rouges. Les vignes affichent une bonne cinquantaine d'années en moyenne.

Ici, 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.

Pour cette cuvée issue de vieilles vignes de savagnin vert, les Fromont recherchent à en souligner la tension interne, l'imprégnation minérale et la verticalité. Ils font le choix d'une vinification et d'un élevage pour moitié en œuf béton, pour moitié en vieux foudre. Des contenants relativement neutres, avec peu d'échanges oxygénés, qui préservent la fraîcheur naturelle du jus. Un élevage qui se prolonge pendant près de deux ans.

Portée par une juste acidité, cette cuvée, à la fois raffinée et gourmande, offre une matière soyeuse et fuselée, toujours tonique, sapide, servie par une belle allonge épicée.

Le nez s'ouvre dans un registre délicat, assez vertical et effilé, où l'on reconnaît des arômes de pomme Granny, de petites poires à poiré, juteuses et acidulées, comme la « Plant de Blanc ». Viennent ensuite des effluves de sous-bois, frais et automnaux, évoquant la mousse sur les murets de pierre et les troncs des arbres, les giroldes et les jeunes cèpes. On croit même reconnaître le parfums fin et subtil de l'amanite des Césars. Au fil de l'aération, un univers plus doux, gourmand et sensuel, s'ouvre sur des évocations de crème anglaise, de soupe de pêche ou de yogourt à la poire Williams. Quelques touches plus herbacées d'oseille, de feuille de menthe et de verveine apportent un souffle frais, tandis que de minuscules éclats de silex semblent léviter, en suspension au-dessus du verre.

En bouche, la matière est fluide et soyeuse, charriant de stimulantes saveurs entremêlées de fruits, d'épices et d'herbes aromatiques. La chair juteuse des fruits blancs est relevée de quelques graines de coriandre, de menthe poivrée, de sauge, de verveine, de feuille de laurier et d'une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

touche de gingembre. Les zestes d'agrumes, entre citron vert, orange amère et mandarine, continuent d'exciter nos papilles. Une présence des agrumes qui s'adoucit en allant vers la finale : on pense maintenant à une marmelade et à la clémentine confite. D'une précision d'orfèvre et très persistant, le vin étire sa finale dans un sillon parfaitement droit, semé de zestes, d'épices et d'une salinité salivante, tout droit venue du sol.

Ce Savagnin En Quatre Vis, que l'on pourra déjà apprécier dans sa jeunesse, vous réglera sur une truite aux girolles, des cuisses de grenouilles en persillade ou une cassolette d'escargots et champignons des bois. Autre option, bientôt de saison : une généreuse raclette !

Très belle réussite.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Savagnin En Quatre Vis - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, léger reflet vert

Nez : délicat, vertical et effilé : pomme
Granny, poires à poiré, effluves de
sous-bois (mousse, girolles, cèpes,
amanite des Césars), crème anglaise,
soupe de pêche, yogourt à la poire
Williams, oseille, feuille de menthe,
verveine, éclats de silex.

Bouche : fluide, soyeuse : fruits
blancs relevés de graines de
coriandre, de menthe poivrée, de
sauge, de verveine, de feuille de
laurier, de gingembre. Zestes
d'agrumes excitant les papilles.
Longue finale droite sur les agrumes
et les épices.

Accords mets-vins : jeune, sur une
truite aux girolles, des cuisses de
grenouilles en persillade ou une
cassolette d'escargots et
champignons des bois. Autre option,
bientôt de saison : une généreuse
raclette !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique