

Domaine Des Marnes Blanches - Savagnin En Jensillard - 2023 - blanc



Incroyablement expressif, tonique et gourmand, ce rare et singulier Savagnin En Jensillard est issu d'une sélection massale, âgée d'une soixantaine d'années, d'une ancienne variété de savagnin jaune muscaté. Un raisin à la fois très aromatique, mais qui n'a rien perdu de son acidité.

La vigne s'épanouit sur un sol à dominante calcaire, qui contribue à préserver cette vivacité, cette finesse de contours que l'on retrouve aujourd'hui dans le verre. Cette vieille vigne bénéficie d'un travail cultural biologique, d'une grande précision, tout entier orienté sur le respect du vivant et des interactions entre la plante et son environnement, sous terre, comme dans l'air. Pauline et Géraud s'inspirent également des principes de la biodynamie.

Côté vinification, on joue ici la carte du naturel et du respect absolu de l'intégrité du fruit. Après une phase de macération pelliculaire d'un à deux jours, les raisins sont pressés très délicatement et le moût est ensuite vinifié en vieux fûts, sans aucun intrant ni soufre, avant de poursuivre l'élevage pendant une petite année.

Le résultat donne ce nectar à l'éclat aromatique étourdissant. Des notes de rose poudrée et de fleur d'oranger jaillissent du verre, accompagnant une myriade de fruits blancs et jaunes qui semblent infusés dans un cocktail d'épices : on reconnaît la poire, la prune jaune, la mangue, le fruit de la passion mais aussi le pamplemousse. Des notes d'essence de bergamote, de baie de genièvre et de poivre vert complètent ce bouquet singulier et excitant.

De la dimension presque capiteuse du nez, on passe en bouche à un tout autre registre : ici, c'est la tension, l'énergie et la fraîcheur qui dominent les débats. Le jus s'étire autour d'une trame à la fois acidulée et saline, entre segments d'agrumes, rhubarbe confite et sel gemme. Sapide et salivant, il offre une finale à la persistance peu commune.

Véritable concentré de parfums et d'énergie, ce rare Savagnin En Jensillard devrait vous ravir, après 3 ans de cave, sur une cuisine épicée : on pense à des raviolis frits aux champignons, accompagnés d'une sauce aigre-douce, à un poulet grillé à la citronnelle et au miel ou encore un curry thaï de canard au lait de coco, combava et litchi.

Domaine Des Marnes Blanches - Savagnin En Jansillard - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Singulier, excitant : rose poudrée, fleur d'oranger, fruits blancs et jaunes qui semblent infusés dans un cocktail d'épices (poire, prune jaune, mangue, fruit de la passion, pamplemousse), essence de bergamote, de baie de genièvre et de poivre vert.

Bouche : La tension, l'énergie et la fraîcheur dominent les débats. Le jus s'étire autour d'une trame à la fois acidulée et saline, entre segments d'agrumes, rhubarbe confite et sel gemme. Sapide et salivant, il offre une finale à la persistance peu commune.

Accords mets-vins : Après 3 ans de cave, sur une cuisine épicée : on pense à des raviolis frits aux champignons, accompagnés d'une sauce aigre-douce, à un poulet grillé à la citronnelle et au miel ou encore un curry thaï de canard au lait de coco, cardamome et litchi.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique