

Domaine Des Marnes Blanches - Magnum Savagnin Aux Bois - 2022 - blanc



Dernier-né dans la déjà grande famille des parcellaires ouillés (non oxydatifs) du Domaine, ce savagnin Aux Bois provient d'un des rares terroirs des Fromont mêlant marnes grises et éboulis calcaires : un substrat sur lequel le savagnin est capable de donner une expression particulièrement complexe et aboutie. Les marnes apportent de la structure, de belles densités de bouche, tandis que les raisins puisent dans les calcaires fraîcheur, finesse et énergie.

Cette cuvée Aux Bois est issue d'une vigne plantée par Géraud en 2014 : elle mêle des sélections massales de savagnin vert, qui conserve de belles acidités, et de savagnin jaune, souvent plus aromatique. Les vignes profitent d'une exposition plein Sud qui garantit de belles maturités et donne au vin un profil particulièrement gourmand. C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2022 solaire et précoce, aux parfums expressifs et voluptueux.

Côté vinification, 100% naturelle, et élevage, Pauline et Géraud misent sur des fûts de 300 litres, de 8 à 10 ans d'âge en moyenne. Un élevage qui se prolonge pendant 22 mois, un temps que le vin met à profit pour affiner sa structure et développer son aromatique originale. Dans l'idée de coller au plus près de la vérité du fruit, du sol et du millésime, ici, point de filtration ni de collage avant la mise en bouteille.

Le résultat nous plonge immédiatement dans des paysages lumineux et sensuels, aux couleurs chatoyantes, aux parfums suaves et caressants. On se régale de fruits confits, de coulis d'abricot et de poire, de miel et d'épices douces, d'ananas aux accents subtilement vanillés. La pomme d'Amour ou la pomme au four légèrement caramélisée s'accompagne de quelques notes de noix de muscade et de cannelle, le massepain voisine avec une gourmande touche de chocolat blanc et de confiture de lait. Une once de mandarine et quelques herbes fines apportent une sensation de fraîcheur. Sous-bois et jeunes champignons ne sont pas loin. La complexité est impressionnante à ce niveau.

La bouche est fluide, dynamique, parcourue par un jus pur déclinant les saveurs de pommes Reinette ou Boskoop, de prune marinée, de coulis de poire. Les sensations de bouche, mêlant onctuosité savoureuse et salinité, rappellent la saveur umami de certains champignons. En filigrane, un voile épicé délicat s'étire jusqu'à la finale, convoquant des notes de safran, de poudre de curry, de poivre de Sichuan et de noix de muscade. Très sapide, animé d'une touche saline excitante, ce vin nous met en appétit.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un savagnin parcellaire particulièrement réussi, qui vous réglera tout autant sur des spécialités fromagères, raclette ou fondue, que sur une truite aux amandes, un lapin au vin blanc et champignons de Paris. Autres options, une escalope de veau à la sauge servie avec des gnocchis crémeux ou un coquelet à la moutarde et estragon. Succulent.

Quantité limitée à 3 magnums par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Magnum Savagnin Aux Bois - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, léger reflet vert

Nez : suave, complexe : fruits confits, coulis d'abricot et de poire, miel, épices douces, ananas aux accents vanillés, pomme d'Amour ou au four caramélisée, noix de muscade, cannelle, massepain, chocolat blanc, confiture de lait, mandarine, herbes fines.

Bouche : fluide, dynamique, pommes Reinette ou Boskoop, prune marinée, coulis de poire. Onctuosité savoureuse et salinité rappelant la saveur umami, voile épicé s'étirant jusqu'en finale (safran, poudre de curry, poivre Sichuan, noix de muscade).

Accords mets-vins : sur des spécialités fromagères, raclette ou fondue, que sur une truite aux amandes, un lapin au vin blanc et champignons de Paris. Autres options, une escalope de veau à la sauge servie avec des gnocchis crémeux ou un coquelet à la moutarde et estragon.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique