Fumey Chatelain - Arbois Chardonnay - 2022 - blanc



Cette cuvée scintillante de Chardonnay est une sorte de concentré de la diversité du vignoble familial, aussi bien en matière de nature de sols, d'âge des vignes que d'expositions. Les Fumey-Chatelain sélectionnent les raisins de pas moins de 8 parcelles, plantées entre 1953 pour les plus anciennes, et 2018 pour les plus jeunes. La plupart des vignes sont situées à Montigny-lès-Arsures, le berceau familial. Sur les secteurs de Gaillard, la Boutière, les Loges, la Vasée, le Clousot et Fertans. Un assemblage complété par quelques vignes de la commune voisine d'Arbois, du côté des lieux-dits La Teppe aux Loups et la Besivette. Ces terroirs forment une véritable mosaiques de sols, plus ou moins calcaires, plus ou moins marneux, plus ou moins riches en argiles. Gage d'une belle complexité et d'un juste équilibre dans le vin.

Les raisins, une fois arrivés au chai, sont d'abord foulés puis pressés en grappes entières, une pratique peu commune en blanc. Soucieux d'exprimer au mieux son terroir et la pureté du fruit, Marin privilégie un élevage en foudre sur ce millésime 2022. Chaque sélection parcellaire est vinifiée et élevée séparément, pendant une douzaine de mois, avant l'assemblage et la mise en masse pour quelques mois supplémentaires afin que le vin trouve son point d'harmonie. Une dose très faible de soufre est ajoutée au moment de la mise en bouteille, une quantité infime qui permet au vin de s'exprimer pleinement dès son plus jeune âge.

D'emblée, le nez s'ouvre avec une belle intensité aromatique. L'attaque est marquée par une explosion d'agrumes : citron confit, kumquat et zeste d'orange confèrent une sensation de fraîcheur immédiate. Puis ces notes vives se fondent dans un registre plus charmeur où se mêlent la peau de poire, le coing, la pêche de vigne et une touche de mirabelle mûre. L'élevage en foudre et le travail sur les lies apportent des nuances subtiles de fruits secs et de noisette légèrement torréfiée, soulignant le bel équilibre entre richesse et tension. En arrière-plan, une délicate empreinte florale se dévoile progressivement, rappelant l'acacia et le tilleul. On aime la profondeur et l'énergie du bouquet.

En bouche, ce Chardonnay est aussi précis que percutant. Rafraîchissant, tendu et doté d'une formidable acidité, il repose sur une colonne vertébrale solide qui soutient l'ensemble des arômes. Dès l'attaque, on perçoit une brillante expression de fruits juteux, sans excès de maturité : ananas, poire Williams et noyau de pêche, complétés d'une subtile note de sésame grillé qui donne à ce chardonnay des accents bourguignons.

Petit à petit, la bouche se complexifie, installant un dialogue permanent entre fruit, minéralité et tension. La finale se resserre pour offrir un véritable festival d'agrumes : citron vert, pomelo et cédrat confit s'expriment avec une fine amertume, rehaussée par une touche anisée. Une minéralité incisive prolonge le plaisir, conférant à ce jus une persistance remarquable.

Côté table, avec ce vin longiligne à l'acidité scintillante, nous pensons aux épices qui en adouciront la vivacité et à l'iode pour exalter les arômes. Un carpaccio de Saint-Jacques aux suprêmes d'agrumes rôtis, saupoudré de cumin et accompagné d'une sauce tahini aux graines de moutarde, mettrait en valeur la complexité du vin. Une belle huître travaillée avec quelques lamelles de poivron en escabèche et une sauce au vinaigre de cidre et huile d'argan pourrait rendre l'apéritif particulièrement stimulant !

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Fumey Chatelain - Arbois Chardonnay - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : frais et charmeur : citron confit, kumquat et zeste d'orange, peau de poire, coing, pêche de vigne, mirabelle, fruits secs et noisette légèrement torréfiée, acacia, tilleul.

Bouche : rafraîchissante, tendue, formidable acidité, ananas, poire Williams, noyau de pêche, sésame grillé. Dialogue permanent entre fruit, minéralité et tension. Finale sur une fine amertume (citron vert, pomelo, cédrat confit), note anisée, minéralité incisive

Accords mets-vins : carpaccio de Saint-Jacques aux suprêmes d'agrumes rôtis, saupoudré de cumin et d'une sauce tahini moutardée, huître travaillée avec quelques lamelles de poivron en escabèche et une sauce au vinaigre de cidre et huile d'argan en apéritif.

Conseils de service

À consommer :
dès aujourd'hui jusqu'en 2032

Température de service : 12°C

Ouverture : aération rapide

Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique