

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay Les Molates - 2024 - blanc



Ce chardonnay parcellaire met à l'honneur le terroir des Molates, situé autour de 300 mètres d'altitude. Les vignes, âgées de 35 à 40 ans, plongent profondément leurs racines dans des sols de marnes blanches, qui donnent à cette cuvée de haut vol sa densité, son ampleur de texture. Ces sols naturellement compacts sont travaillés avec soin, régulièrement aérés par un griffage délicat à l'aide d'un petit chenillard, afin de préserver leur vitalité.

La préservation des équilibres naturels et de la vie microbologique du sol reste au cœur de la démarche de Pauline et Géraud. C'est dans cette matière vivante que la vigne puise l'énergie et la complexité que le raisin retransmet ensuite avec tant de précision dans le verre.

Pour Les Molates, la vinification s'effectue directement en vieux foudre, sans aucun intrant, suivie d'un élevage d'environ une année. Un élevage d'une grande discrétion, qui accompagne le vin sans jamais le marquer, mettant en valeur la pureté du fruit, la profondeur aromatique et cette texture soyeuse si caractéristique de la cuvée.

Au premier coup d'œil, la robe or pâle très lumineuse fait envie. Le nez, complexe et singulier, oscille entre sensualité gourmande et minéralité diffuse, plus effilées. Des arômes de sabayon, de crème fouettée et de confiture de lait côtoient de douces notes de violette, tandis qu'un registre balsamique s'installe progressivement, évoquant la résine et les forêts de pins environnantes. Les fruits mûrs et parfois flambés occupent une place centrale, entre pêche jaune, mirabelle, mangue rôtie, liqueur d'abricot et pâte de coing. À cela s'ajoutent des nuances suaves et lactées, rappelant le café au lait, le chocolat blanc et le miel. À l'aération prolongée, les agrumes, d'abord en retrait, s'installe progressivement sur le devant de la scène : on pense à des zestes d'orange confits et au kumquat. Vient ensuite un cortège d'épices, qui semble soudain tourbillonner au-dessus du verre : s'y mêlent poivre gris, baie de genièvre et une touche plus minérale et fumée de pierre à fusil.

La bouche séduit par son ampleur enveloppante, mais toujours souple et parfaitement tenue par une acidité précise. La matière déploie une profusion de saveurs où se mêlent l'orange safranée, le pamplemousse, la poire mûre relevée d'une pointe de piment, une confiture d'abricot

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

subtilement poivrée. On adore ce va et vient permanent entre les fruits et les épices : on passe allègrement de la clémentine au piment d'Espelette, de la pomme Boskoop compotée aux clous de girofle. Des notes plus végétales apparaissent également, autour de la rhubarbe, du céleri, tandis que la sauge apporte une touche herbacée raffinée. L'ensemble reste remarquablement digeste et dynamique.

La finale, aussi ample que l'attaque, diffuse longuement ses saveurs. Les tanins, d'une grande maturité, structurent la persistance sans jamais alourdir le propos. La salinité, très juste, rappelle l'origine marneuse du sol et s'intègre harmonieusement à la richesse aromatique, prolongeant durablement le plaisir. Un vin foisonnant, à la personnalité affirmée, offrant un rapport qualité-plaisir franchement remarquable.

Déjà très expressif aujourd'hui, ce Chardonnay Les Molates 2024 pourra accompagner une flammekueche ou un boudin blanc aux pommes. Après deux ans de garde, il se révélera idéal sur des suprêmes de volaille à la crème et à la moutarde, avant d'accompagner, avec encore plus de profondeur, une côte de veau vallée d'Auge ou une aile de raie au beurre blanc. Un vin aux capacités gastronomiques évidentes, promis à une très belle évolution.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay Les Molates - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : complexe et singulier : sabayon, crème fouettée, confiture de lait, violette, résine et forêts de pins, pêche jaune, mirabelle, mangue rôtie, liqueur d'abricot, pâte de coing, café au lait, chocolat blanc, miel, agrumes, cortège d'épices, pierre à fusil.

Bouche : ampleur enveloppante, souple, acidité précise, va et vient permanent entre fruits et épices (orange safranée, pamplemousse, poire, piment, confiture d'abricot poivrée, ...), rhubarbe, céleri, sauge. Finale ample et saline aux tanins mûrs.

Accords mets-vins : aujourd'hui, une flammekueche ou un boudin blanc aux pommes. Après deux ans de garde, sur des suprêmes de volaille à la crème et à la moutarde, une côte de veau vallée d'Auge ou une aile de raie au beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique