

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay 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, même si le chardonnay domine. Les vignes affichent une bonne cinquantaine d'années en moyenne.

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. A force de test et de dégustations comparatives, Pauline et Géraud ont opté pour des élevages en grands fûts de 500 litres, sans bois neuf : des contenants qui leur semblent préserver au plus près l'identité de ce parcellaire.

Côté vinification, on fait avant tout confiance à son raisin, à ses équilibres naturels et ses qualités intrinsèques. Pressurage direct en grappes entières, très léger débouillage (sur une nuit), entonnage, fermentations sur levures indigènes (en laissant également s'opérer la malolactique).

S'ensuit un élevage long, de deux ans, sans filtration ni collage, et aucun ajout de sulfites, si ce n'est une dose infinitésimale au moment de la mise en bouteille. Ici, l'approche naturelle de la vinification n'est pas une religion mais juste la conséquence logique d'une agronomie et d'une viticulture impeccables, permettant de rentrer un fruit qui se suffit à lui-même pour donner un beau vin de chair, de gourmandise et d'équilibre.

À l'ouverture, ce chardonnay s'exprime sans retenue. On a littéralement l'impression de mordre à pleines dents dans un agrume mûr et juteux. Le registre oscille entre le kumquat, l'orange Outspan, un peu amère, et le pamplemousse rose. Puis, une sensation de douceur envahit l'atmosphère autour du lait ribot, avec sa fine touche lactique, enveloppante, qui porte l'équilibre aromatique du vin. Après quelques minutes d'ouverture, ces arômes se posent et laissent place à des notes plus infusées de fleurs des champs, de camomille sauvage et de cosmos, mais également à des parfums de fruits secs rappelant abricot et raisin de Corinthe blond. En Quatre Vis nous propose une expression du chardonnay à la fois libre dans

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sa complexité aromatique et follement appétante.

La bouche offre une matière d'une extrême finesse. Limpide, l'attaque se montre cristalline et porte haut les couleurs d'une certaine idée de la sensualité jurassienne. C'est un voile de soie qui caresse le palais, rapidement rejoint par une agréable sensation de fraîcheur.

Le cœur de bouche permet à la salinité du sol de pleinement s'exprimer, rendant le jus particulièrement salivant. L'équilibre du vin est remarquable, entre une texture douce, une acidité vive et une salivation parfaitement ordonnée. Quelques notes de musc viennent apporter une profondeur supplémentaire en milieu de bouche. La finale s'étire de longues secondes, tonique, stimulante et très juste dans ses équilibres. On est, cette année encore, très heureux de retrouver cette cuvée emblématique du domaine sur un millésime charmeur et délié.

On imagine une entrée tonique : un carpaccio de crevettes, accompagné d'un filet d'huile d'olive de Toscane, puis parsemé de sel, de poivre, de baies roses, de zeste de citron jaune et de ciboulette.

D'ici quelques temps, ce chardonnay saura également soutenir l'épice, avec quelques fines tranches de bar cru, simplement marinées dans différents poivres aromatiques, puis accompagnées d'avocat et d'une nage de carottes et de navets. Plus tard encore, on envisagera un filet de Saint-Pierre cuisiné aux épices, à la façon des Roellinger.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Dorée et lumineuse

Nez : complexe et appétant : agrume
mûr et juteux (kumquat, orange
Outspan, pamplemousse rose), lait
riboit, fleurs des champs (camomille
sauvage, cosmos), fruits secs (abricot
et raisin de Corinthe blond).

Bouche : matière d'une extrême
finesse, attaque cristalline, agréable
sensation de fraîcheur, salinité,
équilibre remarquable : entre texture
douce, acidité vive et salivation
parfaitement ordonnée, notes de
musc. Longue finale tonique et
stimulante.

Accords mets-vins : carpaccio de
crevettes et filet d'huile d'olive de
Toscane, parsemé de sel, de poivre,
de baies roses, de zeste de citron
jaune et de ciboulette. Plus tard,
tranches de bar cru marinées dans
des poivres aromatiques, avocat et
nage de carottes et navets... .



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique