

Domaine Des Marnes Blanches - Magnum Chardonnay En Levrette - 2023 - blanc - 150 cl



C'est ici que Pauline et Gérard élaborent l'un des vins les plus complets de leur gamme, un blanc concentré et complexe, à la fois gras et vif dans ses contours crayeux et citronnés. C'est aussi l'un des plus rares. Levons d'emblée toute ambiguïté : son nom ancien, qui en fera sourire certains, fait référence à la présence de nombreux lièvres sur ce terrain...

La parcelle se situe juste au-dessus des Normins : elle est marquée par des sols minces, caillouteux et très calcaires, avec une présence importante de gryphées, ces lointains cousins de l'huître dont on retrouve en nombre les petites coquilles fossilisées. Un sol qui donne au chardonnay sa finesse de texture et sa fraîcheur incisive aux accents salins et poudrés.

Comme sur les Normins, Pauline et Géraud travaillent une bonne proportion de vieilles sélections massales complantées, qui ont souvent dépassé le demi-siècle. On y trouve certaines variétés ancestrales de chardonnay, bien connues des amateurs, comme le melon à queue rouge qui doit son nom à la couleur rose à rouge que prennent pétioles et pédoncules à maturité.

Après un pressurage direct en grappes entière et un très léger débourbage (d'une nuit), le vin est vinifié sans soufre et élevé exclusivement en pièce bourguignonne de 228 litres, sans bois neuf. Pendant deux années au total : un temps long que le vin met à profit pour détendre sa structure naturellement vive et compacte et déployer sa subtile complexité aromatique. Une rapide remise en masse, dans une cuve, permet de parfaire son homogénéité avant la mise en bouteille.

Belle illustration du style Marnes Blanches, tout en équilibre et en vibration subtile, ce Chardonnay En Levrette s'ouvre sur des notes de fleurs blanches, de pomme Granny, de noisette et de pain frais, rapidement rejointes par le coing, le citron et le cédrat confit, le pamplemousse rose et la clémentine mais aussi une touche plus suave et lactée évoquant une crème dessert à la poire. La fraîcheur aérienne de la craie voisine ici avec la douceur d'une cire d'abeille, d'un peu d'anis et de vanille. On se régale dans cet univers à la fois friand et tonique.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, on retrouve un bel équilibre entre gras de texture et vivacité citronnée. Les saveurs gourmandes des fruits blancs et du beurre frais laissent rapidement la place à un grain minéral et salin fin et accrocheur. Le jus se montre dynamique et traçant, doté d'une belle longueur salivante. La réussite est exemplaire et rappelle, dans ses beaux équilibres, certaines cuvées du voisin Ganevat.

Par sa structure fuselée, aux accents salins, il brillera pour accompagner des gambas grillées ou des tempuras de langoustines relevées d'une touche de coriandre fraîche et d'un peu de poivre Sichuan. Après un passage en cave, on pourra aller vers de Saint-Jacques rôties servies avec une émulsion au cerfeuil ou une barbue à l'oseille.

Quantité limitée à 3 magnums par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Magnum Chardonnay En Levrette - 2023 - blanc - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, subtile nuance de vert

Nez : friand et tonique : fleurs blanches, pomme Granny, noisette, pain frais, coing, citron, cédrat confit, pamplemousse rose, clémentine, crème dessert à la poire, fraîcheur aérienne de la craie, cire d'abeille, anis, vanille.

Bouche : bel équilibre entre gras de texture et vivacité citronnée. Saveurs gourmandes de fruits blancs et de beurre frais laissant place à un grain minéral et salin fin et accrocheur. Le jus se montre dynamique et traçant, doté d'une belle longueur salivante.

Accords mets-vins : des gambas grillées ou des tempuras de langoustines relevées d'une touche de coriandre fraîche et d'un peu de poivre Sichuan. Plus tard, on pourra aller vers de Saint-Jacques rôties servies avec une émulsion au cerfeuil ou une barbue à l'oseille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique