

Domaine Des Marnes Blanches - Savagnin En Quatre Vis - 2024 - blanc



Le terroir d'En Quatre Vis demeure le berceau de l'aventure viticole de Pauline et Géraud Fromont. C'est ici, sur la commune de Cesancey, que Géraud s'installe dès 2008, au cœur d'un vignoble d'un seul tenant couvrant environ quatre hectares, complantés de vieilles sélections massales des principaux cépages jurassiens. Les vignes, âgées d'une cinquantaine d'années en moyenne, plongent leurs racines dans les marnes blanches du Lias, omniprésentes dans le sol : elles constituent une des signatures identitaires du Domaine des Marnes Blanches.

Ces marnes compactes, exigeantes à travailler, confèrent au vin une densité de structure et une texture singulière. Pour cette cuvée issue de vieilles vignes de savagnin vert, Pauline et Géraud Fromont cherchent à préserver la tension interne, la verticalité et la fraîcheur minérale du jus. Ils optent ainsi pour une vinification et un élevage pour moitié en œuf béton, pour moitié en vieux foudre, des contenants qui respectent parfaitement l'expression du fruit, sans apport exogène. L'élevage se prolonge sur près de deux ans, garantissant précision et pureté d'expression.

Ce tout nouveau et rare millésime 2024 séduit immédiatement par sa maturité sereine et une expression aromatique apaisée, presque contemplative. La robe, d'un or assez marqué, brille par sa luminosité et son éclat tranquille. Le premier nez évoque une sensation de calme et de douceur : des fruits blancs mûrs, entre poire, pomme et pêche blanche, s'entrelacent à des fleurs blanches délicates. L'ensemble dégage cependant une impression de fraîcheur : celle que ressent le randonneur solitaire sur une route encore enneigée, au début du printemps, traversant une forêt de sapins jurassiens. Les agrumes apparaissent ensuite avec discrétion, citron et pamplemousse en filigrane, accompagnés d'herbes fines comme la coriandre et la verveine, mais aussi la sauge et la menthe.

À l'aération, le vin révèle une dimension plus tellurique, profonde et vibratoire, avant de s'orienter vers des arômes plus enveloppants de banane, d'anone, d'amande et de noisette, jusque dans leurs expressions huileuses. La complexité impressionne vraiment !

La bouche se montre ample, immédiatement généreuse, portée par une sensation de maturité franche. Les agrumes et les épices occupent le devant de la scène : orange, clémentine et pamplemousse sont relevés d'une trame épicée marquée par le poivre de Sichuan, le curry de Madras, le safran et une touche de ras el hanout où pointe le cumin. La rétro-

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

olfaction est d'une richesse remarquable, nourrissante, persistante : elle mêle réglisse, clou de girofle et une énergie interne qui fait constamment vibrer la matière sur le palais. C'est ample, dynamique et excitant.

La finale se montre remarquable de cohérence et d'harmonie. Tous les éléments se fondent et s'interpénètrent dans une sapidité puissante et continue. Les agrumes virevoltent longuement, dominés par le citron vert, tandis qu'une fraîcheur mentholée vient signer l'ultime point d'orgue. La longueur est superbe, expressive, parfaitement maîtrisée, laissant une sensation de plénitude et d'évidence.

Déjà très accessible tant tout est à sa place, ce Savagnin En Quatre Vis 2024 pourra se déguster jeune. Il accompagnera avec bonheur des œufs en meurette au vin blanc, un saucisson lyonnais aux pistaches servi avec des pommes de terre tièdes. Avec davantage de garde, on l'orientera naturellement vers des viandes blanches, comme un lapin à la moutarde et à la crème, un poulet vallée d'Auge ou encore des poissons de rivière cuisinés à la crème, sandre en tête.

Une très belle lecture du savagnin jurassien, à la fois sereine, profonde et intensément vivante. Incontournable !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Savagnin En Quatre Vis - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, léger reflet vert

Nez : complexe : poire, pomme, pêche blanche, fleurs blanches délicates, route encore enneigée traversant une forêt de sapins jurassiens, agrumes discrets (citron, pamplemousse), coriandre, verveine, sauge, menthe, banane, anone, amande, noisette.

Bouche : ample, généreuse, maturité franche, agrumes et épices dominant (orange, clémentine, pamplemousse, poivre de Sichuan, curry de Madras, safran, ras el hanout, réglisse, clou de girofle), énergie vibrante. Finale sapide, entre agrumes et fraîcheur mentholée.

Accords mets-vins : Jeune, œufs en meurette au vin blanc, saucisson lyonnais aux pistaches et pommes de terre tièdes. Plus tard, lapin à la moutarde et à la crème, poulet vallée d'Auge ou des poissons de rivière cuisinés à la crème, sandre en tête.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique