

Domaine Des Marnes Blanches - Savagnin Aux Bois - 2023 - blanc



Déjà incontournable dans la grande famille des parcellaires ouillés (non oxydatifs) du Domaine, ce savagnin Aux Bois provient d'un des rares terroirs des Fromont mêlant marnes grises et éboulis calcaires : un substrat sur lequel le savagnin est capable de donner une expression particulièrement complexe et aboutie. Les marnes apportent de la structure, de belles densités de bouche, tandis que les raisins puisent dans les calcaires fraîcheur, finesse et énergie.

Cette cuvée Aux Bois est issue d'une vigne plantée par Géraud en 2014 : elle mêle des sélections massales de savagnin vert, qui conserve de belles acidités, et de savagnin jaune, souvent plus aromatique. Les vignes profitent d'une exposition plein Sud qui garantit de belles maturités et donne au vin un profil particulièrement gourmand.

La vinification et l'élevage se font ici le plus naturellement du monde, Pauline et Géraud misent sur des fûts de 300 litres, de 8 à 10 ans d'âge en moyenne. L'élevage se prolonge pendant 22 mois : un temps que le vin met à profit pour affiner sa structure et développer son aromatique originale. Dans l'idée de coller au plus près de la vérité du fruit, du sol et du millésime, ici, point de filtration ni de collage avant la mise en bouteille.

Dès que le vin apparaît dans le verre, il scintille d'une robe brillante aux reflets jaunes et dorés. Le nez affiche d'emblée une grande pureté aromatique, dans un harmonieux et gourmand ballet fruité.

On navigue entre les fruits jaunes, la prune et la mirabelle, mais aussi une poire pochée, subtilement acidulée. S'élèvent ensuite du verre quelques effluves de gâteau au beurre, à peine parfumé de poudre de coco, de financier subtilement citronné qui viennent envelopper l'ensemble.

Une touche de pain au levain précède des notes rafraîchissantes d'embruns marins ainsi qu'une légère nuance tourbée. Après quelques minutes d'ouverture, des arômes francs de zestes d'orange, de tikka masala et d'aubépine font leur apparition, soulignant la belle complexité du bouquet.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche est superbe. L'attaque est cristalline, comme un diamant brut. La minéralité se fait immédiatement sentir, venant coiffer les bords du palais par une sensation de pureté et d'eau de roche, fraîche, désaltérante. On retrouve en cœur de bouche le volume aromatique du nez, autour d'une déclinaison de fruits blancs et jaunes pulpeux, auxquels s'ajoute une acidité structurante qui donne au vin une ligne directrice claire et autour de laquelle il se déploie. La finale débute sur une sensation très fraîche de menthe et d'eucalyptus, avant d'évoluer vers une fin de bouche presque tannique, apportant beaucoup de relief au vin.

Ce savagnin est sapide, salivant : il donne immédiatement envie de se resservir. Déjà superbe aujourd'hui, il gagnera encore en profondeur après quelques années en cave.

On imagine volontiers un joli fromage pour accompagner ce savagnin, comme un gouda danois, qui séduira par sa texture moelleuse et la présence de fins cristaux de sel. Ou une tomme au cumin et fenugrec. En plat de résistance, un cabillaud rôti au four, nacré à cœur, accompagné de quelques oignons grelots confits, le tout surmonté d'une émulsion aérienne parfumée à l'amande et au cumin.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Savagnin Aux Bois - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, léger reflet vert

Nez : complexe : prune et mirabelle, poire pochée, gâteau au beurre à peine parfumé de poudre de coco, financier subtilement citronné, embruns marins, nuance tourbée, zestes d'orange, tikka masala, aubépine.

Bouche : attaque cristalline, sensation de pureté et d'eau de roche, volume aromatique autour d'une déclinaison de fruits blancs et jaunes pulpeux, acidité structurante. Finale sur une sensation fraîche (menthe, eucalyptus) puis presque tannique.

Accords mets-vins : un gouda danois, une tomme au cumin et fenugrec, un cabillaud rôti au four, nacré à cœur, accompagné de quelques oignons grelots confits, le tout surmonté d'une émulsion aérienne parfumée à l'amande et au cumin.



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 : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique