

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay Les Normins - 2022 - blanc



Avec la parcelle des Normins, on quitte les marnes blanches pour explorer un autre visage des grands terroirs du Domaine : des sols argilo-calcaires riches en graviers et en calcaires à gryphées, ces fossiles marins apparentés à de lointains cousins de l'huître, omniprésents dans le sous-sol. Ce substrat confère au chardonnay un profil singulier, à la fois poudré, fumé et profondément structuré, évoquant par certains aspects une lecture jurassienne très aboutie du registre bourguignon.

Sur ce terroir des Normins, longtemps loué avant d'être acquis par Pauline et Géraud, dominant de vieilles sélections massales âgées de plus de soixante ans, incluant d'anciennes variétés locales de chardonnay, notamment le Melon à queue rouge. Cette forme ancestrale du cépage, reconnaissable à la teinte rosée que prennent pétioles et pédoncules à maturité, apporte une complexité aromatique et une profondeur de matière remarquables.

Un travail cultural d'une extrême précision a été mené pour restaurer et préserver l'équilibre vivant de la vigne et des sols : enherbement maîtrisé, travail mécanique délicat, pratiques inspirées de la biodynamie. Tout concourt à permettre au raisin d'exprimer avec justesse l'identité du lieu. Pour cette cuvée rare, l'élevage est long, sur plus de deux années, combinant pièces de 228 litres et grands fûts de 500 litres, sans aucun intrant ni ajout de soufre, du pressurage à la mise en bouteille.

Derrière sa robe dorée irradiante, ce fabuleux millésime 2022 bouscule bien des standards et se taille une place de choix parmi les plus grands chardonnays jurassiens ! Le nez, d'une profondeur saisissante, déploie une palette aromatique complexe où se mêlent mangue, pêche jaune, brugnon, prune jaune, miel épais, réglisse et liqueur de violette. À cette première lecture s'ajoute un univers d'épices raffinées, entre curcuma, ras el hanout et poudre de curry, ponctué de quelques baies de genièvre à peine séchées. Les agrumes confits, citron, yuzu et zestes de pamplemousse, dialoguent avec des évocations résineuses, subtilement mentholées, de sapinière jurassienne. On pense aussi à des herbes aromatiques fraîches et quelques petites fleurs de sols calcaires, aux accents poudrés. L'ensemble se distingue par une verticalité et une impression de profondeur abyssale.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche est à la hauteur du nez : ample, enveloppante mais tonique, animée de vagues de matière en perpétuel mouvement. Fruits et épices tournoient sur le palais dans une dynamique impressionnante. On retrouve l'orange, le citron vert, la prune Reine-Claude, la poire, la clémentine, des éclats de mangue et de fruit de la passion, relevés de curry, de safran et de poivre de Sichuan. Les jeux de textures et de saveurs entre pommes tendres et pommes acidulées, entre douceur et piquant, construisent une tension interne fascinante. La salinité, bien marquée, soutient l'ensemble sans jamais l'alourdir.

La rétro-olfaction, d'une richesse remarquable, confirme les équilibres parfaits entre acidité, fruit, alcool et élevage. La finale impressionne par sa diffusion physique dans le corps, par sa longueur spectaculaire et par la maturité irréprochable du fruit. Le vin semble ne jamais vouloir s'éteindre, laissant une empreinte durable et vibrante. Un très grand Chardonnay, d'une stature rare, promis à une longue garde.

On réservera ce Chardonnay Les Normins 2022 à une gastronomie de haut vol, capable d'accompagner sa puissance et sa complexité : ris de veau braisés à la crème et aux girolles, turbot sauce hollandaise et purée de pommes de terre au curry, volaille de Bresse en cocotte au jus safrané ou encore une cuisine épicée d'inspiration asiatique. Un vin monumental, déjà impressionnant, et appelé à devenir majestueux après quelques années de cave.

Un de nos plus grands coups de cœur de l'année dans le Jura !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Chardonnay Les Normins - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, subtile nuance de vert

Nez : complexe : mangue, pêche jaune, brugnon, prune jaune, miel épais, réglisse, liqueur de violette, curcuma, ras el hanout, poudre de curry, baies de genièvre, agrumes confits, sapinière jurassienne, herbes aromatiques, petites fleurs de sols calcaires.

Bouche : ample, enveloppante mais tonique, en perpétuel mouvement, orange, citron vert, prune Reine-Claude, poire, clémentine, mangue, fruit de la passion, curry, safran, poivre de Sichuan, salinité bien marquée. Finale à la longueur spectaculaire.

Accords mets-vins : ris de veau braisés à la crème et aux girolles, turbot sauce hollandaise et purée de pommes de terre au curry, volaille de Bresse en cocotte au jus safrané ou encore une cuisine épicée d'inspiration asiatique.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique