

Domaine Des Marnes Blanches - Savagnin En Jensillard - 2023 - blanc



Rare et profondément original, le Savagnin En Jensillard est issu d'une vieille sélection massale, âgée de plus de 60 ans, d'une ancienne variété de savagnin jaune muscaté. Un cépage aussi aromatique qu'atypique, capable d'une intensité expressive remarquable sans jamais renoncer à une acidité structurante et à une énergie vibrante.

La vigne s'épanouit sur un sol à dominante calcaire, facteur clé de la fraîcheur et de la précision de contour que l'on retrouve dans le verre. Comme pour l'ensemble du domaine, le travail cultural est conduit en agriculture biologique, avec une attention extrême portée au vivant et aux équilibres naturels, dans un esprit largement inspiré de la biodynamie.

La vinification privilégie une approche la plus respectueuse possible de l'intégrité du fruit. Après une courte macération pelliculaire d'un à deux jours, les raisins sont pressés avec une grande délicatesse. Le jus fermente ensuite en vieux fûts, sans aucun intrant ni ajout de soufre, avant de poursuivre son élevage pendant environ un an. Une approche qui permet de préserver toute la richesse aromatique et la vitalité naturelle de cette cuvée unique.

Le millésime 2023 se présente sous une robe claire et subtilement dorée, traversée d'une belle luminosité. Dès le premier nez, l'expression muscatée explose littéralement du verre. On est immédiatement saisi par des arômes de liqueur de violette, de litchi, de mangue et de musc, rejoints par des fruits plus mûrs et confits, évoquant la poire, la pomme flambée au cognac, le coing charnu et les noyaux macérés d'abricot et de prune. À l'aération, le bouquet gagne encore en complexité, s'orientant vers des parfums de plantes macérées, comme un étonnant mélange de Marsala, de génépi et de gentiane, avant que les litchis ne se muent progressivement en une délicate eau de rose. Les agrumes restent en arrière-plan, sur de subtiles évocations d'orange et de kumquat.

La bouche se montre ample et généreuse, traversée de flots de fruits qui se fondent les uns dans les autres. Il est parfois difficile de distinguer chaque composante tant l'ensemble est fusionnel et harmonieux, mais l'on retrouve la poire, la pomme, la prune et des kumquats bien identifiables. Une dimension végétale subtile apparaît également, mêlant la peau des fruits à des notes de céleri et de concombre légèrement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mentholées. La rétro-olfaction, toujours aussi expressive, souligne la vitalité exceptionnelle de la matière, portée par une acidité parfaitement ajustée.

La finale se resserre et gagne en tension. La salinité devient plus lisible, accompagnée d'un jus de citron plutôt jaune, apportant précision et droiture. Si l'explosion aromatique initiale se fait ici plus contenue, la persistance demeure remarquable, effilée, structurante. La minéralité, d'abord discrète, évoquant sable, cailloux et silex, finit par se manifester sous forme d'une résonance tellurique qui envahit progressivement le corps. Un vin profondément vivant, à la personnalité affirmée.

Compte tenu de son évolution à l'aération, une garde de trois ans est vivement conseillée, même si le vin se montre déjà très avenant et charmeur aujourd'hui. Il s'accordera alors parfaitement avec des terrines de poisson ou de volaille en gelée, un aspic de jambon ou de poulet au Madère, un chaud-froid de volaille, un kouloubiac de saumon ou encore, en fin de repas, sur un cheesecake peu sucré aux fruits jaunes.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Savagnin En Jansillard - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Complexe : liqueur de violette, litchi, mangue, musc, poire, pomme flambée au cognac, coing, noyaux macérés d'abricot et de prune, plantes macérées (Marsala, génépi, gentiane), eau de rose, agrumes subtils.

Bouche : ample et généreuse, poire, pomme, prune et kumquats, peau des fruits, céleri, concombre, acidité parfaitement ajustée. La finale se resserre et gagne en tension entre salinité, jus de citron et minéralité d'abord discrète (sable, cailloux, silex).

Accords mets-vins : dans trois ans, avec des terrines de poisson ou de volaille en gelée, un aspic de jambon ou de poulet au Madère, un chaud-froid de volaille, un koulibiac de saumon ou encore, en fin de repas, sur un cheesecake peu sucré aux fruits jaunes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique