

Domaine Des Marnes Blanches - Savagnin Sur le Muant - 2022 - blanc



Issu de la plus vaste des appellations jurassiennes, Sur le Muant se situe sur la jeune commune de Val-Sonnette, juste au-dessus de Rotalier, commune emblématique où se concentrent de nombreux vignerons parmi les plus talentueux du Jura, à commencer par le maestro Ganevat bien sûr.

C'est en 2022 que Pauline et Géraud Fromont jettent leur dévolu sur cette parcelle. La recherche d'une homogénéité des maturités et des rendements, ainsi que la volonté de créer un écosystème cohérent autour de deux expressions du savagnin, placent ici la complantation au cœur du projet.

La parcelle est composée de deux types de savagnin, âgés d'une dizaine d'années et exclusivement issus de sélection massale. Le savagnin jaune apporte une certaine gourmandise ainsi qu'une onctuosité fruitée, tandis que le savagnin vert confère élan et tranchant.

Le terroir Sur le Muant est situé entre 300 et 320 mètres d'altitude, sur des sols argilo-calcaires exposés sud à sud-ouest. Le calcaire imprime ici une expression plus ciselée, qui distingue cette cuvée du reste de la gamme.

Travaillée avec la même minutie que les autres vins du domaine, et avec un recours minimal aux intrants, cette cuvée a toutefois bénéficié d'un élevage particulier. À la suite du gel de 2024, les caves ne se sont pas remplies comme prévu, permettant à Pauline et Géraud d'affiner et de prolonger certains élevages d'un an supplémentaire. Persuadé des bienfaits de ce temps long pour ce parcellaire, Sur le Muant 2022 a ainsi été élevé trois ans en fûts de 228 litres, ouillé bien entendu. Un millésime où les températures élevées, voire caniculaires, furent ici tempérées par l'altitude du terroir et ses sols calcaires.

Les premières notes qui s'échappent du verre sont à la fois précises et généreuses. Elles évoquent la poire Williams juteuse, mais aussi le poiré, avec cet aspect doux et légèrement fermentaire. Dans un second temps, la gourmandise d'un cake ou d'un chausson aux pommes nous parvient, à peine sorti du four, avec une texture de fruit fondant. Les arômes évoluent

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

à mesure que le vin s'aère : on perçoit alors une touche de jus de clémentine, puis d'ananas Victoria. Le vin se montre ensuite plus floral autour des fleurs du verger et de notes de feuille de citronnier, de bourgeon de sapin. Il y a là du souffle et de la profondeur. On se régale aussi de notes légèrement lactiques et enveloppantes, évoquant le lait de coco et les épices douces. Elles viennent prolonger les sensations et souligner le charme incroyable de ce savagnin.

La bouche est particulièrement expressive : rares sont les savagnins capables de se dévoiler avec autant de clarté aromatique dans leur jeunesse. Le long élevage a parfaitement atteint son objectif : dévoiler avec précision les contours aromatiques et l'envergure impressionnante de ce savagnin de haut vol. L'ensemble des arômes perçus au nez se retrouve en bouche, avec une cohérence remarquable. Sur le Muant souligne la douceur du millésime, notamment grâce à une matière ductile et ample, qui peut presque évoquer certains chardonnays beunois. L'attaque, d'abord portée par la fraîcheur des agrumes, se montre rapidement enveloppante, riche et nappante, laissant s'exprimer toute la force du savagnin jaune.

L'équilibre du vin réside cependant dans ce qu'il a de plus frais et vif. La ligne acidulée vient twister un cœur de bouche ample, évitant toute esbroufe et amenant le vin vers une sensation tonique et effilée. Les papilles s'activent alors dans une salivation intense, ne laissant sur le palais que l'image d'un savagnin aux deux pôles, à la fois gourmand et tranchant. L'équilibre est remarquable.

A table, on aura envie de l'accompagner d'une viande blanche, comme un suprême de volaille, sauce vin jaune et morilles. Autre option : une côte de cochon, avec une réduction du jus de cuisson, accompagnée d'une purée de céleri et de quelques pickles de moutarde pour relever l'ensemble. Enfin, pour une option végétarienne, on optera pour une raviole parfumée à la ricotta et au cresson, servie avec un jus vert aux herbes fraîches.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Savagnin Sur le Muant - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, léger reflet vert

Nez : précis et généreux : poire Williams, cake ou chausson aux pommes, jus de clémentine, puis d'ananas Victoria, fleurs du verger, feuille de citronnier, bourgeon de sapin, lait de coco, épices douces.

Bouche : expressive, matière ductile et ample évoquant presque certains chardonnays beaunois. L'attaque, d'abord portée par la fraîcheur des agrumes, se montre rapidement enveloppante, riche et nappante, ligne acidulée, cœur de bouche ample, salivation intense.

Accords mets-vins : un suprême de volaille, sauce vin jaune et morilles, une côte de cochon, réduction du jus de cuisson, avec une purée de céleri et des pickles de moutarde, une raviole parfumée à la ricotta et au cresson, servie avec un jus vert aux herbes fraîches.



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