

Domaine Des Marnes Blanches - Magnum Chardonnay Au Rettin - 2022 - blanc - 150 cl



Pauline et Géraud ont eu l'opportunité d'acquérir deux parcelles sur ce lieu-dit En Rettin en 2022. Situées sur un coteau orienté à l'ouest, elles forment une même unité parcellaire, la première étant plantée de savagnin, l'autre de chardonnay, cépage roi de la prestigieuse appellation L'Etoile. Les vignes sont âgées de 35 ans environ.

Le terroir repose sur des marnes triasiques, signature géologique de l'appellation, connues pour apporter ampleur et profondeur aux vins tout en conservant une trame minérale ciselée. La conduite biologique et très méticuleuse du vignoble est bien sûr une condition essentielle pour préserver l'équilibre des sols et la vitalité de la vigne, afin que le fruit, sain et mûr, puisse, in fine, révéler avec précision l'expression du lieu.

Les raisins sont pressés en grappe entière puis fermentés grâce aux seules levures indigènes. L'élevage, long et maîtrisé, s'étend sur 34 mois en barriques et demi-muids de plusieurs vins. Le vin est ouillé durant toute la durée de l'élevage, ce qui oriente clairement le style vers un chardonnay à la fois ample et précis, sans recherche oxydative.

Le millésime 2022, marqué par l'absence de gel et des maturités élevées, confère au vin une expression riche et aboutie. Le chardonnay Au Rettin se distingue par une combinaison de droiture, d'ampleur aromatique et de texture, avec une énergie contenue qui assure à la fois une accessibilité précoce et un réel potentiel de garde. Cette cuvée illustre pleinement l'ambition parcellaire des Fromont et sa place d'emblée parmi les références actuelles du Jura.

C'est avec une réelle impatience que l'on découvre ce chardonnay, d'abord visuellement dans le verre avec sa robe jaune aux reflets verts, limpide. Le premier nez offre rapidement des accents chablisiens, portés par une empreinte minérale nette, marquée par un souffle iodé évoquant la salicorne et les coquilles d'huîtres. Cette trame saline s'accompagne d'agrumes à l'expression fraîche et dynamisante, entre zeste de citron de Menton et clémentine.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Après quelques minutes d'aération, le vin gagne en gourmandise offrant une belle combinaison de fruits juteux : la poire, le coing mais aussi la physalis se répondent et apportent du volume aromatique sans alourdir le profil. Une touche épicée vient compléter le tableau, d'abord délicate, comme un si on saupoudrait un peu de cumin, puis plus profonde et enveloppante, rappelant le bâton de réglisse et la noix de muscade. L'ensemble est d'une grande cohérence, précis, gourmand et élégant.

La bouche se montre tout aussi maîtrisée. L'attaque, vive et droite, installe immédiatement une sensation de fraîcheur, portée par une acidité précise à la tonalité iodée et saline, qui structure le vin jusqu'en fin de bouche. La matière est enveloppante sans être riche, dotée d'un gras sec qui signe un élevage parfaitement intégré. Le cœur de bouche stimule la salivation et développe des sensations évoquant l'eau d'olive et le noyau, apportant maintenant une dimension presque méditerranéenne au toucher de bouche.

On perçoit également une légère sensation tannique, qui donne du relief et de la profondeur à l'ensemble, renforçant la sensation de structure de ce vin encore jeune. La finale, longue et saline, prolonge cette impression de pureté et de précision. Ce chardonnay se montre redoutablement efficace pour transmettre les messages du terroir. Droit, expressif, la minéralité guide la dégustation du premier nez jusqu'à la dernière gorgée. Il aura cette capacité à nous éblouir de longues années.

Pour les accords, l'envie est claire : faire ressortir la superbe trame minérale du vin. Pour ouvrir le repas, accordons-le à quelques coques ou palourdes, travaillées en persillade, puis cuites dans un bouillon relevé d'une touche de lait de coco. En plat, orientons-nous vers un poisson blanc, comme un dos de cabillaud rôti au four, à la chair nacrée et fondante. Il sera accompagné de navets boule d'or confits, puis laqués au soja. Le poisson sera nappé d'une sauce crémée parfumée au miso blanc et au wasabi.

Une révélation : bravo !

Quantité limitée à 3 magnums par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Magnum Chardonnay Au Rettin - 2022 - blanc - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, subtile nuance de vert

Nez : précis, gourmand et élégant : empreinte minérale nette, souffle iodé (salicorne et coquilles d'huîtres), zeste de citron de Menton et clémentine, poire, coing, physalis, cumin, bâton de réglisse, noix de muscade.

Bouche : maîtrisée, vive et droite, acidité précise à la tonalité iodée et saline, matière enveloppante sans être riche, gras sec signe un élevage parfaitement intégré, eau et noyau d'olive, légère sensation tannique, finale longue et saline.

Accords mets-vins : coques ou palourdes en persillade, puis cuites dans un bouillon relevé de lait de coco. Dos de cabillaud rôti au four et navets boule d'or confits, puis laqués au soja. Le poisson sera nappé d'une sauce crémée parfumée au miso blanc et au wasabi.



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 : L'Etoile

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique