

Domaine Des Marnes Blanches - Savagnin Au Rettin - 2022 - blanc



Les Fromont se sont implantés en 2022 au cœur de la célèbre appellation jurassienne L'Étoile. Cette dénomination s'explique par plusieurs facteurs : la zone est entourée de cinq collines formant une étoile, mais elle doit aussi son nom à un élément géologique. On y trouve en effet de petits fossiles marins en forme d'étoile, les pentacrines, visibles dans les vignes et témoins des formations du Trias.

La parcelle Au Rettin, majoritairement composée de marnes triasiques, accueille des vignes de savagnin et de chardonnay d'environ 35 ans, plantées sur un coteau exposé à l'ouest. Deux cuvées distinctes en sont issues. Ce terroir confère aux vins un profil plutôt généreux, doté d'une belle structure et surtout d'une intensité minérale marquée. C'est précisément cette expression que recherchait les Fromont : proposer une lecture singulière et très identitaire du savagnin, différente de celle des autres cuvées du domaine.

L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture biologique, avec un travail des sols rigoureux et des rendements maîtrisés. Les vendanges sont manuelles, suivies d'une vinification peu interventionniste. L'élevage de cette cuvée s'étend sur 34 mois, exclusivement en fûts de plusieurs vins de 228 et 500 litres. Le gel de 2021 a permis de prolonger des élevages déjà engagés, confortant la conviction du domaine que les vins issus de ces terroirs nécessitent du temps pour se patiner. Un élevage long, précis et réfléchi, révélateur d'une compréhension fine et respectueuse du lieu.

Les premières notes s'échappent du verre comme un véritable souffle de fraîcheur. Enlacé dans une dynamique maritime, on perçoit tantôt des embruns marins, frais et déjà salivants, tantôt des notes de salicorne et d'algues. Très vite, elles sont rejointes par des arômes plus suaves et chaleureux d'ananas rôti, de pêche mûre et sucrée, mais aussi d'agrumes confits, notamment l'orange, accompagnés d'une note intense de citronnelle.

La dualité entre maturité et fraîcheur est parfaitement maîtrisée et l'on pense alors naturellement à l'équilibre que devra offrir ce vin en bouche. Fort d'un élevage très long, apparaissent ensuite quelques touches épicées, autour du safran, de la noix de muscade et d'une pointe de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cumin, adoucies de nuances de lait de coco et de chocolat dulce de leche. Après une aération prolongée, la profondeur du vin s'exprime à travers des notes florales évoquant certaines fleurs de montagne : on pense à la gentiane, au bleuet et à la violette, ainsi qu'à une touche plus sudiste rappelant la lavande. Quel beau voyage, à la fois aromatique et émotionnel.

L'attaque est d'une grande noblesse, sobre et sans esbroufe. La matière, plutôt ductile, amorce la dégustation avec élégance. Le vin nappe rapidement le palais pour offrir un cœur de bouche à la fois ample, généreux sur le plan des saveurs, mais également très dynamique, porté par une minéralité affirmée qui surgit progressivement. La profondeur du vin se distingue par une salinité marquée, presque iodée. L'équilibre est remarquable : la gourmandise est bien présente, autour de la chair pulpeuse des fruits jaunes, mais une fraîcheur éclatante vient ciseler cette texture ample pour ne laisser sur le palais qu'une sensation de pureté minérale. La finale est longue, étirée, soutenue par un élevage parfaitement intégré qui accompagne le vin sans jamais le marquer. Ce Savagnin exprime avec beaucoup de justesse et d'éclat son lieu de naissance.

On aimerait accorder ce Savagnin de chair et d'émotion avec quelques morilles plongées dans une émulsion de crème d'Isigny réduite, parfumée aux oignons confits et au lard de Colonnata. On pourra également opter pour des lentilles Beluga accompagnées d'un foie gras poêlé.

D'ici quelques années, le vin gagnera encore en profondeur et permettra des accords plus épicés, comme des calamars farcis au porc, aux épinards, puis au riz parfumé au curry, à la coco et au piment.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Savagnin Au Rettin - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : embruns marins, salicorne et algues, ananas rôti, pêche mûre, agrumes confits, note intense de citronnelle, safran, noix de muscade, cumin, lait de coco, chocolat dulce de leche, fleurs de montagne, lavande.

Bouche : Sobre, sans esbroufe, matière ductile, cœur de bouche ample, généreux, très dynamique, minéralité affirmée, salinité marquée presque iodée, gourmandise bien présente, fraîcheur éclatante. Finale longue, étirée, portée par un élevage parfaitement intégré.

Accords mets-vins : morilles dans une émulsion de crème d'Isigny réduite, oignons confits et lard de Colonnata, des lentilles Beluga accompagnées d'un foie gras poêlé. Plus tard, calamars farcis au porc, aux épinards, puis au riz parfumé au curry, à la coco et au piment.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : L'Etoile

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique