

Domaine Des Marnes Blanches - Vin Jaune - 2018 - blanc - 62 cl



Immense réussite pour ce vin jaune aux équilibres impressionnants : puissant, extraordinairement concentré et gourmand, mais toujours élégant et tonique, il traversera les décennies avec une énergie inoxydable.

Le vin affiche un profil séducteur, à l'aromatique intense et la densité de bouche impressionnante. Si le millésime 2016 ne fut pas de tout repos dans une bonne partie du vignoble jurassien, tous les terroirs et tous les cépages ne furent pas logés à la même enseigne. Alors que les récoltes de chardonnay accusaient de gros déficits, le savagnin a beaucoup moins souffert des conditions climatiques marquées par une forte pression du mildiou (surtout dans cette partie méridionale du Sud-Revermont). Les vignes de savagnin ont ensuite profité d'une fin d'été aux conditions plus sèches et lumineuses pour parfaire les maturités. Promesse d'une belle récolte en qualité, mais très petite en quantité.

Ce vin d'une puissance d'évocation phénoménale est issu de vieilles vignes de savagnin vert, de plus de 50 ans, plantées sur des sols de marnes du Lias. Il fut ensuite vinifié puis élevé sans ouillage, sous la seule protection de son voile de levure, pendant 7 ans. Pour l'élevage de leur « jaune », les Fromont choisissent des conditions sèches, en stockant leurs fûts sur 3 niveaux, de la cave au grenier. Autant de niveaux qui permettent des variations importantes de températures, très froides en hiver pour les fûts placés en cave, très chaudes en été pour ceux placés au grenier. Un paramètre essentiel pour gérer l'épaisseur du voile, l'action protectrice des levures et, au final, les équilibres du vin, entre puissance et finesse.

Le résultat impressionne aujourd'hui par son intensité aromatique, sa densité de bouche et sa précision. Si l'on retrouve bien sûr des notes typiques de noix et de noisette, c'est aujourd'hui la dimension épicée qui tient le premier rôle, évoquant l'immortelle d'Italie, la gentiane, la poudre de curry, le carvi, le safran et le poivre noir. Viennent ensuite les fruits séchés, entre abricot sec et raisin de Corinthe, le miel, la pâte de coing et une touche plus tonique d'orange amère. On sent poindre une nuance fumée de feuille de tabac séchée, mais aussi une touche de camphre ainsi que des notes plus terriennes et racinaires, entre sous-bois, champignons et céleri.

Le volume de bouche est considérable. Le vin se montre tannique mais toujours fluide, en mouvement. Il est parcouru de part en part d'une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

tension qui met en alerte chaque papille. La persistance est phénoménale, sur les fruits secs, la tourbe, les champignons séchés, les fruits jaunes, les agrumes confits et une touche résolument saline fort salivante. Un grand « jaune », à la capacité de garde de plusieurs décennies.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Vin Jaune - 2018 - blanc - 62 cl



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Noix, noisette, immortelle d'Italie, gentiane, poudre de curry, carvi, safran, poivre noir, fruits séchés (abricot sec, raisin de Corinthe), miel, pâte de coing, orange amère, note fumée de feuille de tabac séchée, camphre, sous-bois, champignons, céleri.

Bouche : volume considérable, tannique mais toujours fluide, en mouvement, tension mettant en alerte chaque papille. Persistance phénoménale entre fruits secs, tourbe, champignons séchés, fruits jaunes, agrumes confits et touche saline salivante.

Accords mets-vins : un coq au vin jaune ou au poulet aux morilles, une fricassée de champignons des bois à la crème, un curry d'agneau ou un tajine de volailles au cumin et citron confit, un Comté affiné 24 ou 36 mois, servi avec quelques cerneaux de noix.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2052 au moins

Température de service : 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique