

## Domaine des MARNES BLANCHES, Chardonnay "EN QUATRE VIS" 2018

75cl Blanc Jura AOC Côtes du Jura



## La note by Christian Walter

# 92+/100

Pauline et Géraud Fromont, œnologues tous deux, ont repris 10 hectares, 50% en chardonnay et 50% en savagnin. Le vignoble de Vernantois est un ancien domaine de l'abbaye de Saint-Claude, désormais rattaché à la route des vins. Le vignoble fait partie de l'appellation Côtes du Jura, les vignes sont âgées de 40 à 65 années. Les vins sont certifiés agriculture biologique (AB) à partir du millésime 2012. Pauline et Géraud Fromont ont fait le choix de l'enherbement, le travail des sols et très peu d'interventions en vinification. Notre sélection se concentre sur 3 chardonnay et 2 savagnin ouillés, 1 vin jaune, 1 pinot noir et 1 trousseau. Les chardonnay sont frais, lumineux, et généreux, les savagnin éblouissants, les rouges vinifiés en grappes entières sont complexes et sauvages.

Le domaine se voit décerner sa deuxième étoile dans la Revue du Vin de France. Les prix restent doux pour le moment... Un rapport prix/plaisir à ne pas manquer ! Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## MARNES BLANCHES (Côtes-du-Jura)

### Le vin

RVF, millésime 2018, noté 92/100

Nous aimons sa saveur et son naturel remarquables, son acidité lumineuse. (RVF, millésime 2017, noté 93/100)

## La presse spécialisée en parle

Jeunes trentenaires diplômés d'œnologie et originaires de la région, Pauline et Géraud Fromont ont repris en 2006 une dizaine d'hectares de vignes situées dans le Sud-Revermont. Certifiés en bio, ils ont fait le choix de l'enherbement, du travail des sols et d'interventions minimales en vinification. Bien leur en

a pris, car les vins se présentent d'emblée homogènes, vigoureux et sains, reflets des beaux terroirs de ce sud du Jura en pleine renaissance. La régularité est désormais au rendez-vous. Le naturel et la profondeur de goût des cuvées présentées dans les derniers millésimes justifient cette année l'attribution de l'étoile. Le futur du Jura s'écrit ici.

Les vins : la dégustation, centrée sur le millésime 2018 élevé dans un nouveau chai très fonctionnel, confirme toutes les qualités décelées lors des dégustations en primeur, avec des cuvées fortement individualisées mais unies par une patte vigneronne brillante. Offrant du fond et beaucoup de naturel, En Levrette manifeste une intensité supérieure ; dans le riche millésime 2018, ce blanc fait claquer la langue ! On peut en dire autant des deux savagnins ouillés présentés, En Quatre Vis à la fois crémeux et vibrant, En Jensillard distillant ses inimitables notes musquées avec beaucoup de grâce et d'allant. En rouge, pinot et trousseau rivalisent de finesse et de gourmandise ; ce sont des vins très clairs, aériens, noblement parfumés, un régal sans remords. Issu du millésime 2016, le crémant Réserve, pur chardonnay de vieilles vignes, intense, savoureux et droit, est un des meilleurs de la région. Les vins élevés sous voile atteignent eux aussi un admirable niveau, ils s'expriment davantage en finesse qu'en force, possédant une pureté de saveur, un tranchant, une sorte de perfection formelle qui force le respect sans s'imposer bruyamment. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2\*/3)

Installé à Sainte-Agnès, dans le Sud Revermont au sud de Lons-le-Saunier, ce domaine est conduit en agriculture biologique depuis les débuts en 2008, et trace son sillon avec justesse et discrétion. Pauline et Géraud Fromont, œnologues tous deux, ont repris 9,5 hectares dont la moitié de chardonnay et composent de jolies cuvées qui sonnent juste, dans le pur esprit jurassien. Une belle adresse, dynamique et sympathique, qui pratique la qualité et les prix doux ! Les vins, certifiés en agriculture biologique (AB) à partir du millésime 2013, sont francs et bien réalisés. Dans les blancs, on préfère les chardonnays ouillés (gamme reflet) qui s'expriment bien sur les terroirs de marnes et de marnes blanches, plus calcaires vers Grusse. Les rouges ont parfois une expression un peu sauvage. (Bettane & Desseauve)

## Caractéristiques

- **note RVF** : 92/100
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Terroir** : Marnes
- **Vignoble** : Âge des vignes 45 ans
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : Vendanges manuelles avec tri sévère, vinification traditionnelle avec fermentation alcoolique et malolactique en demi-muids de 500 litres, levures indigènes, sans soutirage, rendements 35 hl/ha.
- **Élevage** : Élevage 12 mois en demi-muids, très légèrement soufré à la mise en bouteilles.
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2028
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 11 à 13°C