walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine MARNES BLANCHES - Pinot noir 2022

75 cl Rouge Jura AOC Côtes du Jura



La note by Christian Walter

93+/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 2019, noté 93/100

La presse spécialisée en parle

Jeunes trentenaires diplômés en œnologie et originaires de Franche-Comté, Pauline et Géraud Fromont ont repris en 2006 une dizaine d'hectares de vignes situées dans le Sud-Revermont. Ils ont fait le choix de l'agriculture biologique, certifiée dès 2013, et d'interventions minimales en vinification. Les vins se sont d'emblée montrés vigoureux et sains, reflets des beaux terroirs de ce sud du Jura en pleine renaissance. La régularité est désormais acquise, au sein d'une gamme qui aborde toutes les spécialités jurassiennes et s'illustre dans chacune d'elles avec une aisance déconcertante. Le naturel et la profondeur de goût des cuvées présentées dans les derniers millésimes ne cessent de nous éblouir, au point de justifier

l'attribution rapide d'une deuxième étoile il y a deux ans. Et ce n'est sans doute qu'une étape. Le futur du Jura s'écrit ici.

Les vins : comme l'an dernier, la dégustation transversale de la gamme nous laisse subjugués par tant de maîtrise, de charme, presque de facilité... Dès le crémant, fin et harmonieux, rassis, enjolivé par une touche de sauge froissée, le ton est donné. Très original, le trousseau 2020, à peine coloré, tout en finesse et en parfum, est une spirituelle, divine grenadine... Dans le même esprit “infusé”, arachnéen, le pinot a des accents un peu plus terriens, voire terreux. Les deux chardonnays 2019 offrent beaucoup de saveur et d'allant, un charme acidulé brillant alternant avec des notes crémeuses suggestives, câlines, et sans doute un peu plus de croquant et d'éclat dans Les Normins. La même séduction opère avec les savagnins ouillés, que ce soit le resplendissant En Quatre Vis 2020, son fruit chlorophyllien suggérant la verveine, ou le vibrant Aux Bois 2019, plus élevé, plus rassis, mais tout aussi irrésistible. Par son raffinement et son aménité, le chardonnay Empreinte 2018, élevé 36 mois sous voile en cave sèche, évoque un grand fino andalou ; c'est une réussite majeure, un vin à la fois tendu et délicat, troublant, passionnant. On retrouve cet air d'Andalousie dans le sublime vin jaune 2014, qui parvient à associer une richesse de saveur extrême à une séduction évidente, si facile à approcher et à aimer. Quel talent ! (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 :** 93/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Terroir :** Marnes du Lias
- **Vignoble :** Âge des vignes 40 ans
- **Viticulture :** Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification :** Vendanges manuelles avec tri sévère, macération en grappe entière pendant 15 jours en cuve inox, pressurage puis fin de fermentation en cuve inox, levures indigènes, rendements 35 hl/ha. Pas de pigeage ni de remonatge.
- **Elevage :** Élevage 10 mois en pièces de 5 à 6 vins, non filtré, non sulfité.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool :** 12,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse