Domaine MARNES BLANCHES - EN QUATRE VIS 2023 - savagnin

75 cl Blanc Jura AOC Côtes du Jura



La note by Christian Walter

93-94/100

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 2021, noté 93/100

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

Grande intensité aromatique dans le savagnin En Quatre Vis, dont la grande vivacité et la plénitude de matière signent une cuvée d'un excellent niveau, servie par une vigoureuse allonge épicée. (RVF, millésime 2015, noté 93/100)on naturel remarquables, son acidité lumineuse. (RVF, millésime 2017, 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 : très régulier, le crémant dans ce dernier tirage est particulièrement réussi : des bulles toniques, finement rassises, libres, appétissantes et probes. Les blancs 2020 présentés cette année sont francs et bien dotés, mais par rapport aux millésimes précédents, ils semblent à ce stade un peu "en dedans", manquant de vibration aromatique. Le temps devrait les affiner et préciser leur expression. Parmi les chardonnays, En Quatre Vis offre une chair nourrissante, sans mollesse et une saveur patinée, des tonalités de caramel au lait. Charnu et cohérent, En Levrette ajoute aux saveurs beurrées quelques touches florales bienvenues. Les Normins est le plus subtil, réservé mais au toucher délicat. Le savagnin Aux Bois est profond, doré, étoffé, développant des notes d'orange confite. Les deux savagnins 2021 brillent d'un tout autre éclat : En Quatre Vis très expressif dans sa ravissante dominante florale, scintillant, délicieux ; En Jensillard, issu d'un clone de savagnin aromatique, est un des vins les plus singuliers du Jura, il offre ici une de ses plus belles versions, qui transcende son extrême sensualité aromatique (rose, lychee, bergamote...) par une tension acide, un allant, un naturel d'expression tout à fait remarquables. Les savagnins élevés sous voile font partie de l'élite du genre, des vins complexes qui savent donner beaucoup de plaisir, tant la cuvée Empreinte 2018, débordant de charme et de générosité, que le vin jaune 2015, très puissant, long, d'une saveur prenante et large, s'exprimant avec une grande sensualité malgré l'élan de sa tension acide. (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% savagnin
- **Terroir :** Marnes
- **Vignoble :** Âge des vignes 40 ans
- **Viticulture :** Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification :** Vendanges manuelles avec tri sévère, macération 2 jours, les raisins sont ensuite pressés puis vinifiés en foudre à 50%, en cuve ovoïde à 50% avec fermentation alccolique et malolactique, levures indigènes, sans soutirage, rendements 40 hl/ha.
- **Elevage :** Élevage 12 mois en fûts de 10 ans, très légèrement soufré à la mise en bouteilles.

- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse