Domaine des Marnes Blanches - Chardonnay Les Molates - 2020

Ce chardonnay parcellaire met à l’honneur le terroir des Molates, à 300 mètres d’altitude environ : ici, les vignes âgées entre 35 et 40 ans, s’immiscent en profondeur dans des sols de marnes blanches, qui vont donner au vin sa densité de structure. Des sols naturellement compacts que Géraud veille à aérer régulièrement par un griffage délicat à l’aide d’un petit chenillard.

La préservation des équilibres et de la vie microbiologique des sols est un élément essentiel dans les pratiques culturales de Pauline et Géraud. C’est dans ce matériau vivant que la vigne va trouver cette énergie et ces messages que le raisin nous transmettra par la suite.

En 2020, malgré un été chaud et sec donnant des maturités précoces, les Fromont ont eu l’excellente surprise de cueillir des raisins à la fois concentrés, expressifs mais ayant conservé de superbes acidités. Pour cette cuvée, ils ont fait le choix de vinifier directement en vieux foudre, sans intrant bien sûr, et de prolonger l’élevage pendant 22 mois au total (au lieu de 12 sur les millésimes précédents). Renforçant encore la complexité naturelle du vin.

D’intenses notes florales s’imposent assez immédiatement au nez, suivies par des fruits blancs croquants, plus vrais que nature, dominés par la pomme Granny ou Reinette. Un allant délicat et frais se dégage de cette première rencontre. On distingue également les céréales battues, le chèvrefeuille ou encore la sauge, mâtinées d’une touche tonique de citron jaune. Des impressions réhaussées par des notes gourmandes et câlines suggérant la poire Conférence, la noix de Cajou et la noisette fraîche. Si l’on ferme les yeux, on a maintenant l’impression de voyager au-dessus de prairies d’alpage, parmi les effluves d’une flore champêtre et mellifère.

On aime l’équilibre de bouche entre une matière ample, au fruit rond, et une acidité juteuse, délicieusement rafraîchissante. On reconnaît quelques nuances plus pierreuses qui semblent s’accrocher sur les papilles. Le milieu de bouche libère des expressions d’agrumes plus doux qu’amers. Un jus frais de mandarine coule sur votre palais. En milieu de bouche, quelques notes herbacées et chlorophylliennes assoient la belle structure de ce chardonnay. Le charme opère jusqu’à la finale à peine plus crémeuse. On l’attendra, c’est sûr, et gageons qu’il se révèlera encore un peu plus enchanteur.

Pour ce grand jurassien à la fois rond et tonique, les Comtés, Mont d'Or ou Morbier feront idéalement l’affaire. On pourra aussi l’accorder à des bouchées à la Reine. Après quelques années de cave, nous vous suggérons de le servir sur un suprême de poularde et sa sauce poulette

ou une mousseline de volaille aux morilles. Régal assuré.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Marnes Blanches - Chardonnay Les Molates - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Floral, aérien : chèvrefeuille, sauge, verveine, céréales battues, pomme Granny ou Reinette, poire Conférence, noix de Cajou et noisette fraîche, une touche de citron et de verveine, pollen et miel de montagne, beurre frais

Bouche : Bel équilibre entre rondeur fruitée et acidité expressive. Des nuances pierreuses accrocheuses et des agrumes bien mûrs, presque doux, autour de la mandarine. Fraîcheur herbacée en milieu de bouche? Finale un peu plus crémeuse

Accords mets-vins : Bouchées à la Reine. Après quelques années de cave, un suprême de poularde et sa sauce poulette ou une mousseline de volaille aux morilles. Comté, morbier ou Mont d'Or.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique