Domaine des Marnes Blanches - Savagnin Les Molates - 2021

Première incursion dans le très rare mais fort réussi millésime 2021 avec ce Savagnin Les Molates qui nous montrent qu'en matière de vins ouillés (non oxydatifs) Pauline et Géraud réussissent tout aussi bien avec le chardonnay que le savagnin ! Ils nous livrent ici un vin à la minéralité étincelante, un vin aérien et délicat, tout en harmonie florale, en fraîcheur chlorophyllienne, en énergie fruitée et subtilement épicée.

Sur le secteur des Molates, on retrouve ces marnes blanches du Lias qui vont donner au vin sa structure et sa densité. Une carrure plutôt épaulée qui s'équilibre à merveille avec une sensation de fraîcheur et une tension propre à un millésime 2021 à la maturité plutôt tardive. Dans leur volonté de ne rien surjouer et de laisser le lieu et le millésime s'exprimer pleinement, Pauline et Géraud font le choix d'un élevage plus court, d'un an, essentiellement en foudres, après une vinification totalement naturelle, sur levure indigène et sans ajout de soufre.

Le nez séduit d'emblée par la sensation de fraîcheur, de pureté et de finesse qui s'en dégage. On plonge dans un univers lumineux et délicat, entre éclats de roche scintillants, petites fleurs blanches encore mouillées de la rosée matinale, mais aussi des évocations chlorophylliennes et mentholées d'herbes fraîches, de persil plat, d'eucalyptus et de gazon juste coupé. Une touche de beurre aux herbes se mêle ensuite à de stimulantes notes épicées autour de la graine de coriandre, du sésame torréfié et du wasabi.

C'est en bouche que le fruit, encore dense, se délie progressivement, entremêlant des saveurs de pomme Granny, de poire infusée aux épices, entre safran, baie de genièvre et une touche de piment, de rhubarbe compotée et de prune marinée (évoquant un slivovice). On retrouve ici cette végétalité complexe et séduisante évoquant aussi bien quelques oshinkos japonais que des décoctions d'armoise, d'orties et d'autres plantes sauvages.

La finale est explosive : portée par de nombreuses et excitantes épices, elle se déploie énergiquement et irradie nos sens pendant de longues secondes. Original, élégant, vibratoire, ce Savagnin Les Molates devrait vous ravir pour accompagner un buffet de poissons fumés ou marinés à la scandinave ou des poissons grillés à la japonaise. Unique et indispensable !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Marnes Blanches - Savagnin Les Molates - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or brillant, léger reflet vert

Nez : Frais et fin : éclats de roche scintillants, petites fleurs blanches mouillées, des notes chlorophylliennes et mentholées d'herbes fraîches, de persil plat, d'eucalyptus et de gazon coupé. Beurre aux herbes, graine de coriandre, sésame torréfié, wasabi

Bouche : Très fruitée et épicée, beaucoup d'énergie et une belle acidité expressive. Pomme Granny, poire infusée aux épices, entre safran, baie de genièvre et piment, rhubarbe compotée et prune marinée (façon slivovice). Végétalité complexe : ortie, armoise

Accords mets-vins : Un buffet de poissons fumés ou marinés à la scandinave ou des poissons grillés à la japonaise

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique