# Domaine des Marnes Blanches - Chardonnay Les Normins - 2021

Avec la parcelle des Normins, on quitte les marnes blanches pour aller vers les autres grands terroirs du Domaine : les argilo-calcaires plus ou moins riches en graviers et calcaires à gryphées. De lointains cousins de l'huître dont on retrouve beaucoup de petites coquilles fossilisées dans les sols. Un substrat qui va donner au chardonnay un profil poudré et fumé, à la fois incisif et délicatement beurré, qui nous rapproche à certains égards d'un registre bourguignon.

Sur ce terroir des Normins, d'abord loué par Géraud avant que notre duo ait pu s'en porter acquéreur, les vieilles sélections massales d'une soixantaine d'années dominent, incluant des pieds d'anciennes variétés locales de chardonnay, comme le Melon à queue rouge, rendu célèbre, en particulier, par la mythique Cuvée Marguerite signée Ganevat. Une forme « ancestrale » du chardonnay qui doit son nom à la couleur rose à rouge que prennent, à maturité, pétioles et pédoncules.

Pauline et Géraud n'ont pas ménagé leurs efforts pour restructurer progressivement la vigne et mettre en place une culture respectueuse du vivant, dans toutes ses composantes, et de l'équilibre des sols. Enherbement sélectif, travail des sols, amendements biodynamiques… ici tout est fait en poursuivant un seul objectif : que la vigne trouve les meilleures conditions pour exprimer dans le fruit l'identité du lieu. Un travail qui a payé : ces vignes ont d'ailleurs un peu mieux résisté au gel d'avril 2021, permettant aux Fromont d'isoler ce rare parcellaire sur ce millésime aux très faibles rendements.

Pour cette cuvée, ils privilégient un élevage long, de près de deux ans au total, combinant pièces de 228 litres et grands fûts de 500 litres. Un élevage toujours très peu interventionniste et sans intrant. Cette cuvée n'a connu aucun ajout de soufre, du début à la fin.

Dès le premier nez, on voyage dans un paysage jurassien plus vrai que nature, au milieu d'une forêt de résineux, sur les rives d'un lac de montagne aux eaux cristallines, dans les sous-bois humides peuplés de mousses, fougères et autre mycélium. Le vin dégage une impression de grande profondeur, déployant des parfums de miel épais, de fruits blancs confits, de gelée de coing, de raisin de Corinthe, d'huile de noix ou de bergamote. On pense aussi à l'amande et au gingembre confit. Plus il s'aère, plus il gagne en complexité et en légèreté.

La bouche, ample et nourrissante, est traversée d'une belle énergie acidulée, autour de la rhubarbe, de la groseille à maquereau ou de la prunelle. On retrouve nos fruits blancs, pommes et coings en tête, comme marinés au vin blanc, agrémentés de quelques épices. Une puissante note

tourbée vient nous rappeler l'ancrage jurassien de ce chardonnay de très haut vol. Un élan de vie et d'énergie souffle en permanence au-dessus du verre, pour mieux nous transporter. La persistance de la finale est impressionnante.

On privilégiera avec ce Chardonnay Les Normins une gastronomie plutôt terrienne : pensez andouillette à la crème de moutarde, échine de porc aux épices accompagnée d'une tombée de choux, lapin au cidre ou, tout simplement, des endives au jambon.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Domaine des Marnes Blanches - Chardonnay Les Normins - 2021

## Dégustation et accords

Robe : Or brillant, subtile nuance de vert

Nez : Profond, complexe : forêt de résineux, eaux cristallines, sous-bois humides, mousses, fougères, mycélium, miel épais, fruits blancs confits, gelée de coing, raisin de Corinthe, huile de noix ou de bergamote, amande, gingembre confit.

Bouche : Ample, nourrissante, énergie acidulée (rhubarbe, groseille à maquereau, prunelle), fruits blancs (pommes et coings) agrémenté de quelques épices, puissante note tourbée. Persistance impressionnante de la finale.

Accords mets-vins : Andouillette à la crème de moutarde, échine de porc aux épices accompagnée d'une tombée de choux, lapin au cidre ou, tout simplement, des endives au jambon.

## Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

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 : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique