

Domaine des Marnes Blanches - Savagnin Les Molates - 2022



Ce fort rare Savagnin Les Molates nous montrent derechef 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 et miellée, en fraîcheur chlorophyllienne, en énergie fruitée et subtilement épicée. Tous les marqueurs d'un grand savagnin sur un terroir de marnes y sont !

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 omniprésente. 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 assez court, d'un an au total, essentiellement en foudres, après une vinification naturelle, sur levure indigène et sans ajout de soufre.

Le charme opère immédiatement ! La soupe froide de petits pois, d'ortie et les touches chlorophylliennes renvoient vers un vin qu'on devine d'une tendreté printanière, d'une pureté étincelante. L'apparition de notes plus douces de mandarine confite, d'ananas rôti aux épices, de poire marinée et de miel de bruyère redimensionne le jus et lui confère profondeur, épaisseur et une certaine exubérance. Telles des étoiles lointaines mais lumineuses, on surprend quelques expressions renvoyant vers la noix, le sésame torréfié, la cardamome et le curry. On y revient sans cesse.

La bouche tout aussi intense et aromatique s'ouvre énergiquement sur des saveurs de petits agrumes juteux et d'épices douces. La pulpe de mandarine, saisissante de fraîcheur, rejoint le melon d'Espagne et la poire Nashi. On se délecte de ce jus séveux et fringant. Ici et là, quelques notes de rhubarbe et de prune acidulée étayent le propos, relevées d'une touche de poivre et de cumin. La finale, d'une remarquable persistance, laisse poindre un peu de piment, du safran. Elle invite la dimension minérale et saline à vous embarquer pour de longues secondes.

Jeune, ce Savagnin Les Molates vous réglera sur des poissons fumés. Après quelques années de cave, on misera volontiers sur un curry de volaille ou une fricassée de poulet aux morilles. Résolument gastronomique.

Domaine des Marnes Blanches - Savagnin Les Molates - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, léger reflet vert

Nez : Charmant et pur : soupe de petits pois, d'ortie et touches chlorophylliennes, mandarine confite, ananas rôti aux épices, poire marinée, miel de bruyère, quelques expressions renvoyant vers la noix, le sésame torréfié, la cardamome et le curry.

Bouche : Intense et aromatique : agrumes, épices douces, pulpe de mandarine, melon d'Espagne, poire Nashi. Un jus séveux et fringant. Notes de rhubarbe, de prune acidulée, touche de poivre et de cumin. Longue finale minérale avec une pointe de piment, de safran.

Accords mets-vins : Jeune, sur des poissons fumés. Après quelques années de cave, on misera volontiers sur un curry de volaille ou une fricassée de poulet aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique