# Domaine des Marnes Blanches - Savagnin En Quatre Vis - 2022

Le terroir d'En Quatre Vis est un peu le berceau de l'aventure viticole de Pauline et Géraud Fromont. C'est ici que Géraud s'installe dès 2008, sur la commune de Cesancey, après s'être porté acquéreur d'un vignoble de 4 hectares d'un seul tenant, complanté de vieilles sélections massales des 5 principaux cépages jurassiens, blancs et rouges. Les vignes affichent une bonne cinquantaine d'années en moyenne.

Ici, les marnes blanches du Lias sont omniprésentes dans le sol, donnant d'ailleurs son nom au Domaine. Ce sol compact nécessite d'être régulièrement aéré par un travail délicat de labour et de griffage à l'aide d'un petit chenillard. Les marnes apportent au vin sa densité de structure et sa bouche texturée.

Pour cette cuvée issue de vieilles vignes de savagnin vert, les Fromont recherchent à en souligner la tension interne, l'imprégnation minérale. Ils font donc le choix d'une vinification et d'un élevage pour moitié en œuf béton, pour moitié en vieux foudre. Des contenants relativement neutres, avec peu d'échanges oxygénés, qui préservent la fraîcheur naturelle du jus. Un élevage qui se prolonge pendant près de deux ans.

Portée par une juste acidité, cette cuvée offre une matière ample et fuselée, toujours tonique et sapide, servie par une belle allonge épicée.

On est marqué au nez par la justesse et la profondeur des arômes de fruits blancs et jaunes, bien mûrs : on voyage entre la poire, la pomme, la pêche blanche mais aussi de succulentes évocations de confiture de mirabelles et d'abricots. Des notes suaves de beurre manié et de pain au lait voisinent ici avec des parfums délicats et aériens de fleurs du verger, d'églantine, d'œillet blanc et de muguet. Une touche miellée précède des notes de pâte d'orange et de crêpe Suzette. Le sol s'exprime à ce stade dans un registre raffiné, évoquant sable fin, éclat de silex et sel gemme.

La bouche n'est pas en reste, à la fois très expressive et immédiatement salivante. La matière séveuse et tendue se charge de saveurs énergisantes d'agrumes confits, autour de l'orange, du citron cédrat et du pamplemousse, complétés de notes d'ananas et de prunes vertes. La rhubarbe n'est pas loin, tout comme les herbes fines comme la sauge. On aime l'équilibre entre finesse et intensité, le tout porté par une trame saline particulièrement stimulante. D'une précision d'orfèvre, le vin étire sa finale dans un sillon parfaitement droit, semé d'agrumes et d'épices.

Après deux ou trois ans de cave, ce Savagnin En Quatre Vis vous régalera sur une truite aux girolles, des morilles farcies au ris de veau ou un filet mignon à la moutarde et au curry. Dans un goût plus maritime, optez pour

des moules au curry. En fin de repas, Beaufort ou Abondance devraient vous régaler. Une réussite majeure.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Domaine des Marnes Blanches - Savagnin En Quatre Vis - 2022

## Dégustation et accords

Robe : Or brillant, léger reflet vert

Nez : Expressif, pur : poire, pomme, pêche blanche, confiture de mirabelles et d'abricots, beurre manié, pain au lait, fleurs du verger, églantine, œillet blanc, muguet, touche miellée, pâte d'orange, crêpe Suzette, sable fin, silex, sel gemme.

Bouche : Séveuse, énergique : agrumes confits (orange, citron cédrat, pamplemousse), notes d'ananas, de prunes vertes, rhubarbe, sauge, trame saline stimulante. Longue finale traçante sur les agrumes et les épices.

Accords mets-vins : Truite aux girolles, des morilles farcies au ris de veau ou un filet mignon à la moutarde et au curry. Des moules au curry. En fin de repas, Beaufort ou Abondance.

## 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