Domaine Des Marnes Blanches - Côtes du Jura Poulsard - 2022

Jeunes trentenaires diplômés en œnologie et originaires de Franche-Comté, Pauline et Géraud Fromont ont repris en 2006 une dizaine d'hectares de vignes situées dans le Sud-Revermont. Défenseurs d'une viticulture respectueuse du vivant, ils sont aussi des adeptes d'interventions minimales en vinification. Les vins se présentent comme les reflets des terroirs identitaires et parfaitement préservés du sud du Jura.

Pauline et Géraud souhaitent, dès le début, développer une large gamme de vins jurassiens autour, en particulier des cépages emblématiques de la région : le poulsard, le trousseau ou encore le savagnin subliment chacun des vins de la gamme. Comme l'a fort justement écrit la RVF, "le futur du Jura s'écrit ici".

Pour leurs rouges, Pauline et Géraud sont adeptes de vinifications en grappes entières, en privilégiant des infusions douces, au plus près du fruit. Ce Poulsard, issu de vignes plantées sur des sols de marnes, a ensuite été élevé en fûts, sans bois neuf, pendant une petite année. Fidèles à leur approche la plus naturelle possible des vinifications, ils ajoutent une dose infinitésimale de soufre à la mise en bouteille.

Ce poulsard 2022, aux reflets vieux rose et œil de perdrix, séduit d'emblée par son éclat gourmand, les sensations réconfortantes qu'il évoque dès le premier nez. On se régale de notes tendres de crème fouettée à la framboise, de clafoutis aux cerises, de panna cotta nappée d'un coulis de fraise fraîche. Quelques touches de poivre rose, de cannelle et de cassonnade renforce encore la gourmandise du propos. S'élève ensuite une dimension plus automnale, avec ses évocations d'écorce, de châtaignes à peine ouvertes, que l'on ramasse sur un lit de feuilles, encore humide. Une touche fumée nous rappelle les brindilles et branches mortes que l'on brûle au début de l'hiver.

La bouche, friande et gentiment acidulée, regorge de petits fruits rouges où l'on reconnaît aussi la groseille, complétés de saveurs vives et citronnés, entre citron jaune et verveine. On croit déceler une touche de mandarine, quelques notes de menthe cuite et de baie de genièvre, et une note gourmande de confiture d'abricot. L'ensemble finement poivré offre un toucher soyeux, fringant. Très délicat, infusé mais fort expressif, ce Poulsard, à la fois doux et sapide, offre un maximum de plaisir. Il vous régalera tout autant sur des rognons de veau en sauce, des suprêmes de volaille à la crème et champignons que des cailles aux raisins, accompagnées d'une purée à la façon de Joël Robuchon.

On adore.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Des Marnes Blanches - Côtes du Jura Poulsard - 2022

Dégustation et accords

Robe : Reflet vieux rose, oeil de perdrix

Nez : Gourmand, tendre : crème fouettée à la framboise, clafoutis aux cerises, panna cotta au coulis de fraise fraîche. poivre rose, cannelle et cassonnade, sous-bois, écorce de châtaigne, fumée

Bouche : Toucher soyeux, élégant, friande et gentiment acidulée, petits fruits rouges comme la groseille, complétés de saveurs vives et citronnés, entre citron jaune et verveine. Une touche de mandarine, confiture d'abricot, finement poivrée

Accords mets-vins : Des rognons de veau en sauce, des suprêmes de volaille à la crème et champignons que des cailles aux raisins, accompagnées d'une purée à la façon de Joël Robuchon.

Conseils de service

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

Température de service : 16°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2022

Type : Vin rouge

Cépage : Poulsard

Culture : Biologique et bio-dynamique