

# Arbois 2019

## « Savagnin »

### Domaine de la Pinte



**Situation :** En 1953 naît de la vision de Roger Martin un domaine viticole dont les parcelles baignées de soleil nourrissent les cépages emblématiques du Jura : Savagnin, Poulsard et Trousseau, ainsi que le Chardonnay et le Pinot Noir. Pionnier de la viticulture biologique et de la biodynamie sur ses 34 hectares de

vignes, le Domaine de la Pinte véhicule depuis sept décennies une passion respectueuse de la terre et des hommes. Vincent Martin, son petit-fils, en a aujourd'hui la charge.

**Encépagement :** 100% Savagnin (Ouillé - Non oxydatif)

**Terroir :** Moraine glaciaire, alluvions rhodaniennes

**Température de Service :** 9° C.

**Potentiel de Garde :** 2024-2026

**Observations :** Ce Savagnin nous séduit par sa franchise fruitée, autour des fruits blancs et de la prune jaune, couplés à des notes gourmandes de quatre-quarts et de fruits secs, Les marnes apportent cette petite note tourbée qui virevolte gaiement au-dessus du verre avant de se mêler à des effluves plus doux, aux accents vanillés et miellés.

En bouche, la matière ample et dense en entame est rapidement étirée par une tension minérale qui resserre le propos. Elle porte le vin en avant sur une trame légèrement acidulée évoquant les agrumes et le jus de pomme Granny. La finale s'étire, semblant charrier avec elle épices et sel marin.

**Accord Met/Vin :** Il vous réglera avec des spécialités fromagères, comme un soufflé au Comté, une morbiflette ou une fondue...

