

Anne et Jean-François Ganevat - Chardonnay La Pèlerine - 2015



Cette nouvelle cuvée, au profil aromatique très bourguignon, murisaltien même, et à la densité impressionnante, en surprendra plus d'un. Elle est issue de vieilles vignes de chardonnay, plantées en 1949, tout près des Chalasses, sur un sol de marnes grises du Lias que Jean-François a parfaitement su révéler, un sol qui donne au vin une étoffe à la fois aérienne et ferme.

Sur ce millésime solaire, Jean-François a su faire parler toute sa science d'un élevage très long (30 mois au total en demi-muids) pour dompter la haute maturité du raisin, en soulignant fraîcheur et fins amers amenés par le sol.

Les amateurs d'une belle réduction parfaitement maîtrisée seront comblés par ce premier nez très fumé, aux notes affirmées de sésame grillé et de silex frotté. Très vite, on sent poindre l'élégance des fleurs blanches, la fraîcheur des agrumes, citron vert en tête, et la belle maturité du fruit, sur des notes de poire pochée.

Le vin confirme en bouche sa belle stature, solide et harmonieuse : la matière est à la fois dense mais très déliée, soyeuse au toucher. Il y a là de la mâche, de la gourmandise soulignée par un lactique beurré, mais aussi une belle sensation de fraîcheur, de tension, accentuée par de franches saveurs citronnées. La longueur impressionne, révélant avec netteté la minéralité crayeuse et légèrement saline du sol.

C'est tout simplement superbe aujourd'hui, et clairement taillé pour s'affiner encore dans les 5 prochaines années. Selon Jean-François lui-même, fin dégustateur s'il en est et profondément sincère, on tient là « un grand vin ! ».

A noter : Comme souvent avec les vins de Jean-François, si vous détectez à l'ouverture un peu de perlant (c'est volontaire de sa part et consécutif de l'utilisation extrêmement réduite du soufre), n'hésitez pas à carafer le vin et à secouer énergiquement votre carafe quelques secondes, puis veillez à la laisser reposer quelques minutes avant de servir.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Anne et Jean-François Ganevat - Chardonnay La Pèlerine - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Sésame grillé, pierre à fusil, puis fleurs blanches, zeste de citron vert, poire pochée, coing, notes de beurre pommade.

Bouche : Beaucoup de mâche et de densité, sensation permanente de fraîcheur, traçant sur le palais, grosse allonge sur un registre crayeux et salin.

Accords mets-vins : Poissons juste grillés, cuisses de grenouille poêlées, comté ou beaufort.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (pour éliminer le perlant éventuel).



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique