

Anne et Jean-François Ganevat - Chardonnay Champs poids - 2015



Les Ganevat savent comme personne nous faire goûter à l'exceptionnelle mosaïque géologique que l'on trouve dans le vignoble jurassien. On change donc de terroir avec ce Chardonnay Champs Poids : il est issu d'une parcelle plantée en 1984, du côté d'Arbois, sur des sols de calcaires du Bajocien et travaillée, dans le plus pur respect d'une culture biologique et bio-dynamique par un vigneron ami, André-Jean Morin.

Là encore, la dimension crayeuse et la fraîcheur du sous-sol ont su parfaitement agir pour contre-balancer dans le vin la haute maturité du raisin. Après un pressurage très délicat, les jus sont vinifiés de la façon la plus naturelle qu'il soit, sans aucun ajout de soufre, et passent un total de trente mois en demi-muids, se nourrissant pleinement de leurs lies. Ce très long élevage du chardonnay est une des constantes du travail de Jean-François et donne au vin cette ampleur et cette belle richesse de texture si caractéristiques de ses vins.

Passées quelques notes grillées, le bouquet se révèle déjà remarquablement expressif, porté par de belles notes florales (chèvrefeuille en tête), et des arômes de fruits blancs et jaunes bien mûrs, entre coing, pêche, mirabelle, ananas et une touche de pamplemousse rosé et de citron vert.

Encore une fois, l'équilibre en bouche est absolument irréprochable entre une matière ample et caressante, portée par la superbe maturité du fruit, et une tension minérale, crayeuse et subtilement acidulée, qui donne au vin de l'énergie, du « swing ». On ne s'ennuie jamais avec ce Champs Poids toujours en mouvement, plein de vie. On se régale déjà à le déguster pour accompagner un poisson de lac à la chair fine ou un fromage de chèvre frais.

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 Champs poids - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Sésame grillé, craie, puis chèvrefeuille, poire, pêche rôtie, mirabelle, notes de beurre, citron confit, pomelos.

Bouche : Matière ample et caressante, portée par la superbe maturité du fruit, et une tension minérale, crayeuse et subtilement acidulée. Très belle énergie.

Accords mets-vins : Poissons de rivière ou de lac, à chair fine (sandre, omble-chevalier) avec un beurre blanc. Blanquette ou ris de veau braisés. Fromage de vache bourguignon.



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