

Domaine Ganevat - Chardonnay Florine - 2015



Cette cuvée, baptisée du nom de la fille de Jean-François, est une des rares issues de vignes relativement jeunes (à l'échelle du domaine qui remonte au 17^{ème} siècle !), plantées par le père de Jean-François, en 1986, sur des sols très calcaires mêlés à des marnes grises.

Ici, les vignes sont cultivées comme un véritable jardin, les sols sont régulièrement griffés, pour ne pas les tasser et en conserver toute la vie et la bio-diversité si chères au vigneron. La maîtrise des rendements est un impératif absolu, tant Jean-François cherche à obtenir le raisin parfaitement mûr et concentré, seul capable de transmettre avec finesse et intensité les messages de son terroir.

En 2015, Florine se montre bien sûr large et profond, dotée d'un fruit bien mûr, mais Jean-François est parvenu à maintenir ici une incroyable sensation de fraîcheur et une finesse minérale de tout premier plan. L'élevage très long, près de 3 ans au total, d'abord en demi-muids, sans bois neuf, puis en cuve inox pendant les derniers mois, a agi comme un formidable révélateur de ce contraste entre puissance et tension, et en a révélé toute la subtilité. Quelle maîtrise !

Le vin éblouit par son complexité, sa densité et sa droiture, entre agrumes (citron), coing frais et poire pochée, délicates notes florales, quelques touches gourmandes de beurre et de miel fin, et une finale subtilement poivrée et saline. La bouche, avec ce qu'il faut de gras et de texture en attaque, est toujours impeccablement dynamique et n'en finit pas de révéler la qualité exceptionnelle du fruit ainsi qu'une superbe trame minérale.

Voici une entrée en matière de très haute volée dans le style Ganevat, pour ce très beau vin de gastronomie qui magnifiera aussi bien un bar, un dos de cabillaud qu'une blanquette de veau ! Déjà impressionnant et parfaitement armé pour vieillir au moins 8 ans.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Ganevat - Chardonnay Florine - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Très sophistiqué : miel fin, fleurs blanches et herbes fines, citron, coing, poire pochée, caramel, beurre frais. Notes poivrées. Silex.

Bouche : Densité et droiture. Superbe énergie révélant dans une longue finale la qualité du fruit et la trame saline et poivrée très salivante.

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme (bar, lotte), grillés ou en sauce.
Blanquette de veau ou de volaille.
Morbier, fromage de vache bourguignon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de deux heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique