

Domaine Ganevat - Chardonnay Chamois du Paradis - 2015



Cette cuvée, créée en 2011 par Jean-François Ganevat affirme d'emblée un style très bourguignon, entre richesse, gras et tension saline et minérale. Issue de vieilles vignes de chardonnay plantées en 1949, elle transmet avec un équilibre parfaitement maîtrisé la qualité des sols de graviers calcaires et de marnes rouges, relativement riches en argiles et en oxydes de fer.

Comme souvent au domaine, seuls les raisins à la maturité pleine et entière sont retenus, d'autant que ce terroir assez frais, situé sur le lieu-dit des Grands Teppes, donne naturellement une bonne acidité. Après une vinification 100% naturelle, sans aucun ajout de soufre, et un élevage de près de trois ans en demi-muids puis en cuves, le vin impressionne aujourd'hui par son intensité aromatique, sa richesse sensuelle et toujours, cette tonicité qui rafraîchit et fait scintiller l'ensemble.

Le jus est littéralement gorgé de fruits, mûr et juteux, entre pomme, poire, pêche blanche et abricot, mais aussi le citron et une évocation d'ananas. La gourmandise et l'éclat du fruit, soulignés par des notes de beurre frais et de miel, s'accompagnent de touches plus délicates de fleurs blanches et d'épices douces.

En bouche, l'élevage se montre d'une exquise finesse, parfaitement bien intégré : le vin est dense, puissant mais toujours tonique et tranchant. Il livre, dans un équilibre parfait, sa finesse minérale, donnant à la texture un caractère crayeux, et la qualité de son fruit ! Doté d'une incroyable longueur, voici indéniablement un grand blanc de gastronomie capable de relever avec brio le défi d'une cuisine légèrement épicée, très aromatique, comme un curry de lotte ou des moules au safran, suivies bien sûr d'un traditionnel comté affiné ! On en mangerait...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Chardonnay Chamois du Paradis - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Dominé par le fruit : pomme, poire, pêche blanche, citron, ananas. Fleurs blanches, poivre blanc, cannelle. Beurre frais, miel d'acacia.

Bouche : Superbe équilibre entre gras et tension, richesse du fruit et intensité minérale. Toujours tonique, élevage parfaitement fondu, longue finale dynamique.

Accords mets-vins : Poisson au beurre blanc. Curry de lotte ou de crevettes. Moules au safran. Fromages de vache bourguignon type cîteaux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 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