

Domaine Ganevat - Chardonnay Grands Teppes Vieilles Vignes - 2015



Dans la gamme incroyablement variée des chardonnays ouillés (non oxydatifs), la cuvée Grands Teppes Vieilles Vignes est depuis longtemps déjà un des grands classiques du Domaine, attendus chaque année par une foule d'amateurs sur toute la planète...

Avec Jean-François, les références bourguignonnes ne sont jamais très loin. Ici la notion de vieilles vignes prend tout son sens : les pieds de chardonnay fêteront cette année leur centenaire ! Ils s'immiscent en profondeur dans les sols et sous-sols de calcaires et de marnes rouges du Lias, donnant au vin, à travers des rendements très réduits, une concentration extraordinaire et une minéralité hors-normes, dans un registre salin et souvent iodé qui n'est pas sans rappeler certains grands crus chablisiens...

Sur le riche et solaire millésime 2015, Jean-François s'est parfaitement accommodé de la haute maturité du raisin. Il a su canaliser la concentration des arômes et la richesse de matière, à travers une vinification d'alchimiste et ce long élevage de près de 3 ans dont lui seul a le secret. En effet, si l'on sent le fruit bien mûr dans les arômes de fruits jaunes et de fruits exotiques, l'ampleur du vin est parfaitement contre-balançée par une énergie phénoménale en bouche et une exquise minéralité, pierreuse et subtilement fumée.

La capacité du vigneron à faire se rejoindre les extrêmes, à faire s'entendre les contraires avec un naturel confondant est franchement incroyable. Voici un vin à la fois sphérique et droit, gras et étiré, fruité et crayeux, d'une rare sophistication avec ses notes de fleurs blanches et de pollen, et qui, pourtant, donne toujours l'impression de « couler de source ».

Festival d'arômes, festival de saveurs, festivals de sensations qui s'enchaînent dans une parfaite harmonie : Jean-François Ganevat a décidément tout compris à ce que devait être un grand blanc. Certains penseront Meursault, d'autres Grand Cru de Chablis, d'autres encore évoqueront la tension et les fins amers d'un chenin ligérien... rien de tout cela : pensez Ganevat et régalez-vous de ce formidable Chardonnay Les Grands Teppes !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Ganevat - Chardonnay Grands Teppes Vieilles Vignes - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Fruits jaunes bien mûrs, citron, ananas, mangue. Pollen, tilleul. Poivre blanc, notes fumées, craie. Amande fraîche. Miel fin. Une touche iodée.

Bouche : Equilibre magistral entre gras et puissance en attaque et l'énergie et la fraîcheur en milieu de bouche. Superbe trame minérale, très longue finale crayeuse.

Accords mets-vins : Crabe farci. Bar rôti en croûte de sel et son beurre de salicornes, sole meunière, risotto aux langoustines ou aux Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 2/3 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique