

Domaine Ganevat - Savagnin Chalasses Marnes bleues - 2015



Si le talent de Jean-François fait merveille pour sublimer le chardonnay, n'oublions pas que ce sont bien les traditionnels cépages jurassiens qu'il « porte » dans ses gènes, savagnin en tête. Jean-François n'est pas pour rien représentant de la 14^{ème} génération de vignerons de ce petit coin du sud Revermont et s'est révélé, à travers quelques cuvées emblématiques comme celle-ci, comme un vrai "magicien" du savagnin, qu'il soit élevé sous voile dans un vin jaune, ou ouillé et élevé « à la bourguignonne », ce que l'on connaît finalement beaucoup moins.

Les connaisseurs du vignoble jurassien savent bien que le savagnin donne son meilleur sur les terroirs de marnes bleues : les coteaux en pente douce du lieu-dit Les Chalasses, entre Vercia et Rotalier, en sont l'archétype absolu. Ici, les vieilles vignes de savagnin vert (la variété préférée de Jean-François, et pour cause!) ont été plantées dans les années 1930. Elles transmettent au raisin une intensité minérale hors du commun et donnent au vin cette fraîcheur citronnée caractéristique.

Patient et doux travail du sol, soins naturels et dynamisants apportés à la vigne, absolue maîtrise des rendements, recherche d'une parfaite maturité, vinification douce et sans sulfite, élevage sur lies pendant plus de deux ans sans soutirage : tout est scrupuleusement réalisé pour magnifier le savagnin et l'expression du terroir.

Le résultat frôle la perfection par sa finesse et son intensité aromatique entre citron confit, cédrat, notes fumées, fleurs blanches et magnolia, poire, fruits exotiques et épices. Le grain incomparable en bouche, combinant une sensation de douceur tout en rondeur avec une acidité franche et élancée, la sapidité du fruit, la fraîcheur jamais démentie, l'incroyable persistance sur une parfaite trame saline : tout ici nous porte très loin et très haut. Et pour de longues années, car ne nous y trompons pas, ce Savagnin Marnes Bleues est prêt pour affronter avec panache les 15 prochaines années ! N'oublions pas que c'est sur ce même terroir de Chalasses qu'est produit la cuvée mythique des « Vignes de mon père », capables de traverser les décennies...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Ganevat - Savagnin Chalasses Marnes bleues - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Fleurs blanches et jaunes, zeste de citron confit, cédrat, poire, ananas frais, notes fumées, épices douces (gingembre, graines de fenouil).

Bouche : Immédiate sensation de fraîcheur légèrement acidulée, belle ampleur et toujours beaucoup de nuances. Enorme persistance minérale.

Accords mets-vins : Bar au fenouil.
Cuisine d'inspiration asiatique : soupe thai aux crevettes et lait de coco, poulet à la citronnelle... Mais aussi une paella valenciana ou une lotte au safran.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique