

Domaine Ganevat - Savagnin Les Vignes de mon Père - 2007



Nous sommes particulièrement fiers de pouvoir vous proposer LA cuvée emblématique du Domaine Ganevat, ce Savagnin désormais mythique et recherché dans le monde entier. Une cuvée qui pousse certainement le plus loin la recherche de Jean-François du vin parfait, du vin intense, vibrant et profond, du vin qui ne ressemble à aucun autre et transcende son terroir.

Pour arriver à ce résultat, le vigneron a choisi d'isoler une micro-parcelle du terroir de marnes bleues des Chalasses, plantée elle-aussi en vieilles vignes de savagnin vert. Mais là où les autres vins passent environ deux ans en fûts (et près de 3 ans pour l'exceptionnel millésime 2015), c'est ici pendant 10 ans (vous avez bien lu !) que le vin s'est peu à peu formé puis transformé pour atteindre aujourd'hui ce niveau d'équilibre et de complexité à nul autre pareil.

Evidemment, après une si longue période passée en fûts, le vin est aujourd'hui marqué par la réduction : si vous le dégustez rapidement, il est impératif de le carafer 3 bonnes heures avant le service, ou mieux encore de l'ouvrir la veille et le laisser tranquillement s'aérer en bouteille.

Ce millésime 2007 est, avec le 2003, le millésime préféré de Jean-François : à l'opposé de son glorieux prédécesseur, tout en puissance, il se montre d'une incroyable finesse minérale et d'une infinie délicatesse. Vous serez stupéfait par son énergie, sa tension acidulée et son éclat en bouche. Entre zeste de citron et prune fraîche, notes grillées et fumées, amandes, fleurs blanches et miel de printemps... le tout sans aucune note oxydative ! Ce vin d'une allonge impressionnante et d'une matière si magnifiquement épurée touche au sublime...

Un vin que le guide Robert Parker n'a pas hésité à noter à nouveau 100/100 en 2007, et par là-même à faire entrer dans le panthéon des vins les plus recherchés et spéculatifs dans le monde, malheureusement pour les amateurs que nous sommes... D'autant que, sur ce millésime, c'est un seul demi-muid de 500 litres qui a été produit... S'il existait un Montrachet au cœur du Jura, ne doutons pas qu'il serait très proche des "Vignes de mon père"...

Est-il utile de vous dire que les quantités sont très limitées ?...

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Ganevat - Savagnin Les Vignes de mon Père - 2007



Dégustation et accords

Robe : Or assez clair

Nez : Se révèle après une longue aération : fleurs et miel de printemps, zeste de citron, prune fraîche, brindilles grillées, poivre et épices douces, caillou frotté.

Bouche : D'une incroyable jeunesse, limpide, plein d'éclat et de fraîcheur. Il vibre sur le palais et vous envahit avec grâce pendant de longues minutes.

Accords mets-vins : Un bar cuit en croûte de sel, accompagné d'un beurre de salicorne, un homard grillé. Plus tard, Saint-Jacques rôties, jus de coque crémé et truffes. Fromages d'alpages.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Idéalement, l'ouvrir la veille.
Sinon, carafage d'au moins 3 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2007

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique