

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Oregane - 2015



Avec Jean-François Ganevat, surprises et approches résolument créatives et singulières ne sont jamais très loin. La preuve, encore une fois, avec ce vin irrésistible et unique, issu d'un rare assemblage, à 50/50, de savagnin vert et du rarissime Chardonnay « Melon à queue rouge » (que notre vigneron a rendu mondialement célèbre à travers sa « cultissime » cuvée Marguerite). Un cépage que l'on ne trouve plus guère que dans une poignée de domaines jurassiens, reconnaissable par la couleur rose foncée que prennent pétioles et pédoncules à maturité.

Pour Jean-François, au-delà des cépages, il y a bien sûr le terroir : c'est pourquoi il a choisi de sélectionner pour chaque cépage des fruits issus des terroirs qui lui semblent les plus représentatifs de l'identité du Domaine : les marnes bleues et grises des Chalasses pour le savagnin, les calcaires et marnes rouges des Grands Teppes pour le chardonnay.

Après un élevage en demi-muids, prolongé sur ce riche millésime 2015 pendant près de 3 ans, cette cuvée « Oregane », du nom d'une fidèle jument qui a tant aidé Jean-François au labour des sols, offre un profil absolument unique. Si le vin paraît encore très jeune, le bouquet se révèle déjà fort expressif mêlant d'étonnantes notes d'herbes fines (origan et thym frais), l'amande fraîche, les épices douces, la poire pochée, la brioche et les agrumes.

La bouche est à la fois large et intensément minérale, développant une finale puissante sur les fruits secs et les épices. Superbe vin de gastronomie qui devrait parfaitement fonctionner sur un sandre accompagné d'une sauce hollandaise mais aussi une volaille de Bresse pochée puis crémée. Unique

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Oregane - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Herbes fines (origan, thym frais, coriandre), amande fraîche, muscade, poire pochée, goyave, brioche et agrumes (citron, pamplemousse). Une touche crayeuse.

Bouche : Large en attaque, intensément minéral, très longue finale, puissante, sur les fruits secs et les épices.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc ou à la sauce hollandaise. Volaille pochée puis crémée. Fromages de vache bourguignon type cîteaux ou soumaintrain.



Conseils de service

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

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 "melon à queue rouge", savagnin vert.

Culture : Biologique et bio-dynamique