

## Domaine Ganevat - Savagnin Antide - 2015



Celles et ceux qui ont eu la chance d'aller déguster chez Ganevat le savent bien : plus qu'à une dégustation, c'est à un véritable marathon que vous convie généralement Jean-François ! Doté d'une énergie hors du commun et d'une passion sans limite pour ses raisins et ses terroirs, c'est en moyenne une centaine de cuvées différentes qui sont élaborées dans les caves de Rotalier. A chaque millésime, vous découvrez avec bonheur quelques nouvelles pépites concoctées par Jean-François au gré de son inspiration et de ses recherches.

2015 a marqué la naissance d'une toute nouvelle cuvée de savagnin ouillé (non oxydatif), Antide, du nom de son dernier fils. Mais Jean-François ne crée jamais une nouvelle cuvée pour le « plaisir » de brouiller les pistes : il crée un vin parce qu'il pressent qu'il aura un sens, qu'il saura délivrer un message singulier, différent de tous les autres. C'est bien dans cet esprit qu'il a choisi ici d'accorder une large place, non au savagnin vert, mais au savagnin jaune (qui compte pour 80% de l'assemblage final). Une souche plus rare capable de donner des vins à la richesse de texture impressionnante.

A partir de vignes âgées entre 40 et 70 ans, issues de 3 terroirs différents mêlant marnes et schistes, Jean-François a vinifié et élevé pendant 30 mois cet « Antide » dans un vieux foudre puis en cuve inox afin que l'élevage n'alourdisse pas inutilement ce vin naturellement volumineux, mais, au contraire, qu'il en souligne la juste tension.

Superbe réussite associant arômes de noix fraîche, fraîcheur du citron, sensualité du lait d'amande, le charnu de fruits blancs et jaunes bien mûrs et une minéralité fumée marquée. Le volume et la rondeur en bouche sont encore une fois parfaitement équilibrés par une fine acidité scintillante, qui titille sans cesse vos papilles et donne à la finale son élan. Coup d'essai, coup de maître... mais pouvait-il en être autrement ?...

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Ganevat - Savagnin Antide - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Expressif et complexe : noix et noisette, pulpe de citron, lait d'amande, fruits blancs, prune, une touche de muscade, fumée.

Bouche : Volume et rondeur naturels, parfaitement équilibrés par une acidité scintillante. Très stimulant et dynamique.

Accords mets-vins : Spécialités de fromages fondues mais aussi un gratin de fruits de mer. Fromage d'alpages.



### 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