

Domaine Ganevat - Chardonnay sous voile La Cuvée du Pépé - 2005



Encore un véritable « OVNI » signé Jean-François Ganevat : un chardonnay élevé sous voile pendant près de 13 ans... à la façon d'un vin jaune ! Après avoir commercialisé pour la première fois cette toute nouvelle « Cuvée du pépé » sur le millésime 2008, Jean-François a décidé de sortir de ses caves le véritable premier millésime de ce vin hors-norme, maintenant qu'il le juge prêt... plus de 13 ans après la récolte ! Vous l'aurez compris, ici, le seul guide, c'est l'idée que notre homme se fait du vin abouti... pour ne pas dire parfait !

Si sa culture bourguignonne, forgée à Chassagne-Montrachet, et son sens d'une acuité incroyable de l'élevage du chardonnay, forcent le respect de la planète vin, Jean-François n'en a jamais oublié ses origines pour autant. Cet esprit chercheur et iconoclaste n'a pas hésité à réinterpréter les traditions jurassiennes et à « mêler » les cultures. Cette cuvée nous en apporte encore une fois une brillante démonstration : ici on aime le chardonnay ouillé et le savagnin sous voile... et si on essayait d'élaborer un chardonnay vieillissant sans ouillage, pendant « le temps qu'il faudra », à la manière d'un vin jaune ?... Pour cette « cuvée du pépé », Jean-François a privilégié de vieilles vignes de 80 ans et plus, plantées sur des sols de marnes, et donnant des raisins très concentrés.

Dès le premier nez, on a envie de dire que ce « chardonnay sous voile » est furieusement jurassien avec ses notes de noix, de croûte de comté et surtout ce fascinant cortège d'épices qui n'en finissent pas de planer au-dessus du verre. A la fois ample, soyeux et très dynamique en bouche, ce vin au profil flamboyant et baroque procure un plaisir immense et totalement singulier. Un cousin magnifique du traditionnel « vin jaune », à goûter impérativement au moins une fois dans sa vie !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Chardonnay sous voile La Cuvée du Pépé - 2005



Dégustation et accords

Robe : Jaune foncé

Nez : Amande grillée, noix, croûte de comté, beaucoup d'épices (muscade, différents poivres, curry), tarte tatin.

Bouche : Ample, soyeux et très dynamique en bouche. Persistance phénoménale.

Accords mets-vins : Très belle alternative à un vin jaune pour accompagner un poulet aux morilles... ou un morceau de vieux comté.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040 voire plus

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2005

Type : Vin blanc tranquille sec non ouillé (oxydatif)

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique