

Domaine Ganevat - Magnum Chardonnay Cuvée Marguerite - 2015



Voici, avec l'incroyable savagnin « Les Vignes de mon père », l'autre cuvée mythique du Domaine Ganevat, produite uniquement en magnum, qui constitue année après année la plus belle ode qui soit au fameux « Melon à queue rouge » et au terroir argilo-calcaire des Grands Teppes.

Cette rarissime variété de chardonnay, que l'on ne trouve plus guère qu'au sein d'une petite poignée de domaines jurassiens, doit son nom à la couleur rose à rouge que prennent pétioles et pédoncules à maturité. Mais plus encore qu'à un cépage et un terroir, c'est à une histoire ancestrale que rend ici hommage Jean-François, à une culture paysanne qui connaît et respecte la nature et son extraordinaire capacité d'adaptation et de résistance. Figurez-vous que cette cuvée Marguerite est issue de vignes, franches de pied, plantées en 1876 ! Vous avez bien lu... Des vignes extraordinaires, qui ont traversé le temps et l'histoire, avec leurs lots d'aléas, d'avaries, de modes, d'accidents en tout genre, et qui nous arrivent aujourd'hui, affichant une vitalité insolente.

Bien sûr, c'est un pur "concentré" de vie et de terroir que livrent ces vignes d'âge canonique, dans des quantités infimes ne dépassant jamais les 10 hectolitres par hectare. Le travail d'orfèvre à la vigne puis au chai, où le vin est resté en élevage près de 3 ans, finit de donner à cette Cuvée Marguerite sa stature et son étoffe incomparables, dignes des meilleurs grands crus bourguignons.

Notes grillées et pierreuses, fleurs blanches, infusions, herbes fines, un véritable panier de fruits juteux et ensoleillés, l'intensité aromatique est envoûtante. Et que dire des équilibres en bouche : le mariage entre volume et tonicité, entre gras et tension est admirable de bout en bout. Quant à la persistance, elle est déjà phénoménale.

Voici incontestablement (avec le Saint-Roch de Stéphane Tissot) la plus fascinante expression du chardonnay jurassien : un monument.

Quantité limitée à 1 Magnum par client

Domaine Ganevat - Magnum Chardonnay Cuvée Marguerite - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Amande, notes grillées et pierreuses, fleurs blanches, infusions, herbes fines, un véritable panier de fruits juteux et ensoleillés, brioche et beurre frais...

Bouche : Le mariage entre volume et tonicité, entre gras et tension est admirable de bout en bout. La persistance est déjà phénoménale.

Accords mets-vins : Viennoise de sole au vieux comté. Homard et son jus de carapace crémé, petits légumes glacés. Fromage de vache bourguignon (langres...), sans la croûte.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 3 heures au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique