

## Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Champs Poids - 2016



Les Ganevat savent comme personne nous faire goûter à l'exceptionnelle mosaïque géologique que l'on trouve dans le vignoble jurassien. On change donc de terroir avec ce Chardonnay Champs Poids : il est issu d'une parcelle plantée en 1986, du côté d'Arbois, sur des sols de calcaires du Bajocien et travaillée, dans le plus pur respect d'une culture biologique et bio-dynamique par un vigneron ami, André-Jean Morin.

La dimension crayeuse et la fraîcheur du sous-sol ont su parfaitement agir pour contre-balancer dans le vin la haute maturité du raisin. Après un pressurage très délicat, les jus sont vinifiés de la façon la plus naturelle qui soit, sans aucun ajout de soufre, et ont passé un total de 24 mois en demi-muids, se nourrissant pleinement de leurs lies. Ce long élevage du chardonnay est une des constantes du travail de Jean-François et donnent au vin cette ampleur et cette belle richesse de texture si caractéristiques de ses vins.

Dès le premier nez, on retrouve cette dualité parfaitement maîtrisée entre haute maturité du fruit et sensation de fraîcheur. Passées de premières notes grillées, évoquant pierre à fusil et noisette torréfiée, on oscille entre les arômes stimulants de zestes d'agrumes, de petites fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille) et d'herbes fines, d'un côté, et, de l'autre, des notes plus suaves et sensuelles de fruits blancs et jaunes bien mûrs, voire compotés, entre poire, pêche, prune et une touche d'ananas.

L'équilibre en bouche est absolument irréprochable entre une matière ample, portée par la superbe maturité du fruit, et une tension minérale, crayeuse et subtilement acidulée, sur des saveurs de pamplemousse, qui donne au vin de l'énergie, du « swing ». On ne s'ennuie jamais avec ce Champs Poids toujours en mouvement, jusqu'à sa longue finale saline et salivante. On se régale déjà à le déguster pour accompagner un poisson de lac à la chair fine et ferme (un omble-chevalier par exemple), mais aussi, dans quelques années, un risotto aux noix de Saint-Jacques, ou, bien sûr, en fin de repas, un Mont d'Or.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

## Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Champs Poids - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Noisette grillée, pierre à fusil, puis chèvrefeuille, acacia, zestes d'agrumes. Poire, pêche compotée, mirabelle, ananas, notes de beurre.

Bouche : Equilibre irréprochable entre une matière ample, portée par la maturité du fruit, et une tension minérale, crayeuse et subtilement acidulée, sur des saveurs de pamplemousse. Longue finale saline.

Accords mets-vins : Poissons de rivière ou de lac, à chair fine (sandre, ombre-chevalier) avec un beurre blanc. Risotto aux noix de Saint-Jacques. Blanquette ou ris de veau braisés. Mont d'Or.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (pour éliminer le perlant éventuel).



### Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique