

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Savagnin La Barraque - 2016



Ce savagnin ouillé (non oxydatif) provient du même terroir que le Chardonnay La Barraque : une petite parcelle cultivée en bio, où de jeunes vignes de savagnin (une douzaine d'années tout de même) sont complantées avec des pieds plus anciens de chardonnay. Les ceps s'épanouissent sur un sol assez profond de marnes du Lias.

Vinifié aussi naturellement que son « cousin », ce Savagnin a bénéficié ensuite d'un élevage en fûts, sur ses lies, pendant près de deux années. Disons-le tout net : il ne sera pas évident, même pour le dégustateur averti, d'identifier à l'aveugle un savagnin.

L'expression du terroir mais aussi la touche si particulière de Jean-François Ganevat, impriment à ce vin un style très bourguignon, presque « mâconnais », tant le vin déploie une dimension à la fois sensuelle et « grillée ». Pierre à fusil, noisette torréfiée, chèvrefeuille, pomme au four, poire pochée, pêche blanche rôtie au beurre, l'intensité aromatique impressionne !

Une intensité que l'on retrouve en bouche : la matière est mûre et très dense, mais ici, aucune lourdeur, bien au contraire. Le vin semble traversé de part en part par une belle acidité dynamisante, qui agit comme un véritable stimulateur des papilles et de l'esprit tout entier ! Traçant, droit et étiré, d'une longueur en bouche exceptionnelle, ce Savagnin ample et scintillant s'avère tout simplement irrésistible.

Absolument parfait à table pour accompagner une dariole au foie gras et sa crème de morilles, ou une sole rôtie et son émulsion aux cèpes.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Savagnin La Barraque - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Intense et très "bourguignon" :
pierre à fusil, noisette torréfiée,
chèvrefeuille, terre humide, pomme au
four, poire pochée, pêche blanche rôtie
au beurre, citron confit.

Bouche : Matière mûre et dense. Belle
acidité structurante et tonique. Traçant,
droit et étiré, d'une longueur en bouche
exceptionnelle.

Accords mets-vins : Dariole au foie gras
et sa crème de morilles, ou une sole rôtie
et son émulsion aux cèpes.



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 : Savagnin

Culture : Biologique