

## Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Montferrand - 2016



Enorme coup de cœur pour ce savagnin ouillé, élevé « à la bourguignonne », d'une remarquable complexité aromatique et d'une longueur superlative. Là encore, les vieilles vignes sont à l'honneur, sur un substrat de marnes grises du Lias qui sont pour beaucoup dans la belle générosité d'arômes et de texture de ce vin unique en son genre.

Ici aussi, les vignes sont conduites en suivant scrupuleusement les règles d'une culture biologique. Récolté à parfaite maturité, le savagnin fait ensuite l'objet d'une vinification totalement naturelle en foudres, sans aucun intrant, suivie d'un élevage ouillé (non oxydatif, à la différence des vins jaunes élevés sous voile), très peu interventionniste, pendant 24 mois. Soucieux de conserver jusqu'au bout une expression « à l'état pur » du fruit et du sol, Jean-François ne colle ni ne filtre le vin avant la mise en bouteille.

La franchise et la richesse du bouquet impressionnent d'emblée : se mêlent ici les fruits à coque (noix et noisette en tête), les peaux d'agrumes confits (citron), les fleurs (lys, magnolia, chèvrefeuille), la muscade, les fruits blancs (poire) et les fruits exotiques, entre mangue et goyave. L'élevage apporte une gourmande touche lactique, sur le lassi et la crème légèrement vanillée.

Impossible de résister à la vitalité du vin en bouche : ample mais souple, à la fois onctueux et salin, serré et précis dans sa finale où les fruits bien mûrs et les saveurs de fruits secs reviennent en force. La persistance est exceptionnelle et nul doute qu'avec une telle structure, ce Savagnin Montferrand est armé pour évoluer avec panache et distinction sur les 10 prochaines années.

Nous recommandons, aujourd'hui comme demain, un carafage au moins une heure avant de le servir.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

## Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Montferrand - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Riche : fruits à coque (noix et noisette), peaux d'agrumes confits (citron), lys, magnolia, chèvrefeuille, la muscade, les fruits blancs (poire) et les fruits exotiques, entre mangue et goyave. Lassi, crème légèrement vanillée.

Bouche : Ample mais souple, onctueuse et saline, serrée et précise dans sa finale où les fruits bien mûrs et les saveurs de fruits secs reviennent en force. Grosse allonge.

Accords mets-vins : Turbot rôti accompagnée d'une sauce aux champignons. Tajine de volaille, abricots et amandes.



### 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