

Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Savagnin Schiste - 2016



Contrairement à ce que son nom pourrait laisser penser, ce savagnin ouillé (non oxydatif) provient d'une parcelle de vignes d'une quarantaine d'années situées sur un de ces fameux terroirs de marnes bleues du Lias, mélange d'argiles vertes et de calcaires, que les vignerons jurassiens considèrent à juste titre comme le meilleur sol pour une expression pure et intense du savagnin.

Fidèle à ses principes d'une vinification absolument non interventionniste, sans aucun intrant ni ajout de sulfites (sauf à la mise en bouteille), Jean-François a laissé faire la nature, pendant 18 mois, après avoir entonné ce savagnin parfaitement mûr et équilibré dans des fûts bourguignons. Si ce n'est un ouillage régulier, pour éviter toute oxydation.

S'il paraît encore très jeune, on perçoit d'emblée l'équilibre du vin entre sa puissance naturelle et cette énergique vivacité que Jean-François parvient parfaitement à préserver. Mirabelle, pomme compotée, zestes d'agrumes confits, noix fraîche, poivre et noix de muscade, fleurs jaunes, lys, c'est un bouquet pur, concentré et complexe qui jaillit du verre.

L'onctuosité de la matière en entame de bouche est tout simplement irrésistible, délivrant une sensation de force « tranquille » : ce savagnin sait se montrer caressant puis nerveux, ample puis serré, en un mot, parfaitement équilibré, entre le yin et le yang. Les fruits secs et les fruits confiturés s'enrobent ici d'une dimension miellée mais aussi épicée. Encore une fois, la longueur en bouche impressionne : une telle structure annonce évidemment un gros potentiel de garde, d'au moins 10 ans !

On l'imagine volontiers pour accompagner des lasagnes à la volaille et à la crème de champignons, ou, dans un tout autre registre, un couscous au poisson...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Savagnin Schiste - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Mirabelle, pomme compotée, zestes d'agrumes confits, noix fraîche, poivre et noix de muscade, fleurs jaunes, lys. Une touche de miel.

Bouche : Onctueuse et caressante en attaque. Puis nerveuse et serré. Très bel équilibre., sur les fruits confiturés, les fruits secs et les épices en finale.

Accords mets-vins : Lasagnes à la volaille et à la crème de champignons, ou, dans un tout autre registre, un couscous au poisson.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique