

Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Savagnin Petit Curoulet - 2016



Nous sommes ici au coeur des terroirs historiques d'Arbois, sur une toute petite parcelle de très vieilles vignes de savagnin, de plus de 80 ans en moyenne. Elles ont eu largement le temps de s'immiscer en profondeur dans ce terroir complexe qui mêle graviers gras en surface et marnes en profondeur.

Un terroir idéal, qui emmagasine bien la chaleur en surface : le savagnin, de maturité tardive, a ainsi pu profiter pleinement de l'ensoleillement exceptionnel de la fin d'été 2016, tout en trouvant en profondeur l'humidité indispensable, accumulée dans les marnes depuis la fin du printemps.

Encore une fois, la vigne est bien sûr conduite en suivant scrupuleusement les règles d'une culture biologique. Négoce ou domaine, Jean-François ne déroge jamais à ce qui sonne pour lui comme une évidence : à l'origine d'un grand vin, il doit évidemment et avant tout y avoir un grand raisin, parfaitement sain, mûr et imprégné de son terroir.

Vient ensuite le temps de la vinification, toujours aussi naturelle, sur levures indigènes et sans ajout de soufre. Ce « Petit Curoulet » a ensuite passé 24 mois en barriques, à patiner sa richesse naturelle et libérer peu à peu son intensité aromatique hors du commun.

Fleurs jaunes, miel d'acacia, mirabelle, gelée de raisin, citron confit, lait d'amande, une touche de vanille, une autre de noix fraîche : quelle farandole ! Quant aux équilibres en bouche, ils frisent la perfection : onctuosité et mâche en entame, délicatesse et fraîcheur en finale, l'harmonie entre gras et tension est irréprochable. Grand de bout en bout, il vous ravira à table pour accompagner une lotte au safran aussi bien qu'une volaille aux morilles.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Savagnin Petit Curoulet - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Intense et sophistiqué : fleurs jaunes, miel d'acacia, mirabelle, gelée de raisin, citron confit, lait d'amande, une touche de vanille, une autre de noix fraîche.

Bouche : Onctuosité et mâche en entame, délicatesse et fraîcheur en finale, l'harmonie entre gras et tension est irréprochable.

Accords mets-vins : Lotte au safran, tajine de poissons. Volaille aux morilles.



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