

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Blanc Florine - 2016



Cette cuvée, baptisée du nom de la fille de Jean-François, est une des rares issues de vignes relativement jeunes (à l'échelle du domaine qui remonte au 17^{ème} siècle !), plantées par le père de Jean-François, en 1986, sur des sols minces très calcaires mêlés à des marnes grises, au bas du coteau des Chalasses.

Ici, les vignes sont cultivées comme un véritable jardin, les sols sont régulièrement griffés, pour ne pas les tasser et en conserver toute la vie et la bio-diversité si chères au vigneron. La maîtrise des rendements est un impératif absolu, tant Jean-François cherche à obtenir le raisin parfaitement mûr et concentré, seul capable de transmettre avec finesse et intensité les messages de son terroir. Une pureté qu'il veille bien sûr à ne pas dénaturer, pratiquant une vinification totalement naturelle, sans ajout de soufre ni aucun autre intrant.

En 2016, Florine se montre certes concentré et bien mûr, mais doté d'une vivacité réjouissante qui signe véritablement ce millésime. Après 3 années d'élevage (dont plus de deux en demi-muids, pour finir en cuves inox), Jean-François est parvenu à maintenir ici une incroyable sensation de fraîcheur et une finesse minérale de tout premier plan. L'équilibre entre la maturité gourmande des arômes et la subtilité d'une trame effilée et tonique en bouche est tout simplement admirable !

Le vin éblouit par sa complexité, sa densité et sa droiture, entre agrumes (citron), fruits blancs frais, mirabelle, délicates notes évoquant les fleurs blanches et le cerfeuil, quelques touches gourmandes de beurre et de miel fin, et une finale subtilement saline. La bouche, avec ce qu'il faut de gras et de texture en entame, est toujours impeccablement dynamique et pure.

Voici une entrée en matière de très haute volée dans le style Ganevat, pour ce très beau vin qui vous réjouira autant à l'apéritif avec quelques toasts de saumon fumé et fromage frais, ou à table, pour accompagner un dos de cabillaud et son beurre blanc ! Déjà impressionnant et parfaitement armé pour vieillir 5 ou 8 ans.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Blanc Florine - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Frais et complet : agrumes (citron), fruits blancs frais, mirabelle, délicates notes évoquant les fleurs blanches et le cerfeuil, quelques touches gourmandes de beurre et de miel fin

Bouche : L'équilibre entre la maturité gourmande des saveurs et la subtilité de d'une trame effilée et tonique en bouche est admirable. Fraîcheur intense des agrumes et finale subtilement saline.

Accords mets-vins : Toast de saumon fumé et chèvre frais. Poissons à chair ferme (bar, lotte), grillés aujourd'hui. demain, on s'autorisera une sauce crémeuse. Morbier, fromage de vache bourguignon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025
Température de service : 11 à 12°
Ouverture : Aération de 3 heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura
Millésime : 2016
Type : Vin blanc tranquille sec
Cépage : Chardonnay
Culture : Biologique et bio-dynamique