

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Grands Teppes Vieilles Vignes - 2016



Dans la gamme incroyablement variée des chardonnays ouillés (non oxydatifs), la cuvée Grands Teppes Vieilles Vignes est depuis longtemps déjà un des grands classiques du Domaine, attendus chaque année par une foule d'amateurs sur toute la planète... Avec Jean-François, les références bourguignonnes ne sont jamais très loin... Ici la notion de vieilles vignes prend tout son sens : les pieds de chardonnay ont fêté l'an dernier leur centenaire !

Ils s'immiscent en profondeur dans les sols et sous-sols de calcaires et de marnes rouges du Lias, donnant au vin, à travers des rendements très réduits, une concentration et une profondeur extraordinaires, couplées à une minéralité hors-normes, dans un registre salin et souvent iodé qui pas sans rappeler certains grands crus chablisiens...

On retrouve ici les qualités intrinsèques du millésime : la richesse naturelle du vin s'équilibre à merveille avec une acidité souveraine, rappelant en cela le style du millésime 2014. Encore une fois, Jean-François a parfaitement su canaliser la concentration des arômes et la richesse de matière, ne cédant jamais au piège de la lourdeur, et préserver cette fraîcheur qui parcourt le vin de bout en bout. Encore une fois, le temps très long de l'élevage a fait son œuvre, pour notre plus grand bonheur !

La capacité du vigneron à faire se rejoindre les extrêmes, à faire s'entendre les contraires avec un naturel confondant est franchement incroyable. Voici un vin à la fois sphérique et droit, gras et étiré, fruité et crayeux, d'une rare sophistication avec ses notes de fleurs blanches, de pollen, de poudre d'amande, de pierre frottée, de sésame grillé, de pomme Granny, de pêche et d'agrumes, et qui, pourtant, donne toujours l'impression de « couler de source ».

Festival d'arômes, festival de saveurs, festivals de sensations qui s'enchaînent dans une parfaite harmonie : Jean-François Ganevat a décidé tout compris à ce que devait être un très grand vin. Certains penseront Meursault-Charmes, d'autres Grand Cru de Chablis, d'autres encore évoqueront la tension et les fins amers toniques d'un grand blanc ligérien... rien de tout cela : pensez Ganevat et régalez-vous de ce formidable Chardonnay Les Grands Teppes !

Quantité limitée à 1 Magnum par client

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Grands Teppes Vieilles Vignes - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Sophistiqué et harmonieux : fleurs blanches (tilleul), pollen, poudre d'amande, pierre frottée, sésame grillé, pomme Granny, pêche et agrumes, une touche crayeuse.

Bouche : Ici, les contraires s'assemblent : à la fois sphérique et droit, gras et étiré, fruité et crayeux. Quelle harmonie ! SUpertes amers qui rehaussent et étirent la finale à l'infini.

Accords mets-vins : Crabe farci. Bar rôti en croûte de sel et son beurre de salicornes, sole meunière, risotto aux langoustines ou aux Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 3 heures (puis carafage).



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique