

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Chalasses Marnes bleues - 2016



Si le talent de Jean-François fait merveille pour sublimer le chardonnay, n'oublions pas que ce sont bien les traditionnels cépages jurassiens qu'il « porte » dans ses gènes, savagnin en tête. Jean-François n'est pas pour rien représentant de la 14^{ème} génération de vignerons de ce petit coin du sud Revermont et s'est révélé, à travers quelques cuvées emblématiques comme celle-ci, comme le grand magicien du savagnin, qu'il soit élevé sous voile dans un vin jaune, ou ouillé et élevé « à la bourguignonne », ce que l'on connaît finalement beaucoup moins.

Les experts du Jura savent bien que le savagnin donne son meilleur sur les terroirs de marnes bleues : les coteaux en pente douce du lieu-dit Les Chalasses, entre Vercia et Rotalier, en sont l'archétype absolu. Ici, les vieilles vignes de savagnin vert (la variété préférée de Jean-François, et pour cause!) ont été plantées dans les années 1930. Elles transmettent au raisin une intensité minérale hors du commun et donnent au vin cette fraîcheur citronnée caractéristique. Patient et doux travail du sol, soins naturels et dynamisants apportés à la vigne, absolue maîtrise des rendements, recherche d'une parfaite maturité, vinification douce et sans sulfite, élevage sur lies pendant plus de deux ans sans soutirage : tout est scrupuleusement réalisé pour magnifier le savagnin et l'expression du terroir.

Le résultat frôle la perfection par sa finesse et son intensité aromatique : on trouvera rarement un vin pour lequel le qualificatif de ciselé convient à ce point. Des ciselures magnifiées par un maître-orfèvre ! Citronnelle, zeste d'orange, notes fumées, fleurs blanches, poire, prune, ananas, brioche tiède, herbes fines, noisette : ici, chaque arôme est suggéré par des touches délicates et précises.

Que dire de l'intensité en bouche : elle est simplement bluffante. A la fois cristallin comme de l'eau de roche et pourtant puissant, texturé et tendu, très fruité mais aussi salin et épicé, ce « Chalasse Marnes Bleues » possède un souffle qui vous emmènera très loin. Un seul conseil : soyez un peu patient. Un vin d'une telle race mérite de continuer à se patiner quelques années encore dans votre cave. Il possède de toute évidence un grand potentiel de garde (15 ans sans problème !) ! N'oublions pas que c'est sur ce même terroir de Chalasses qu'est produite la cuvée mythique des « Vignes de mon père », capables de traverser les décennies...

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Chalasses Marnes bleues - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Expressif et "impressionniste" :
citronnelle, zeste d'orange, notes fumées,
fleurs blanches, poire, prune, ananas,
brioche tiède, herbes fines, noisette...

Bouche : A la fois cristalline comme de
l'eau de roche et pourtant puissante,
texturée et tendue, très fruitée mais aussi
saline et épicée.

Accords mets-vins : Bar au fenouil.
Cuisine d'inspiration asiatique : soupe
thai aux crevettes et lait de coco, poulet à
la citronnelle... Mais aussi une paella
valenciana ou une lotte au safran.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 3 heures
(carafage recommandé)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique