

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Chardonnay Victor de la Combe - 2017



Les (très nombreux) inconditionnels du travail de Jean-François Ganevat le savent certainement déjà : il n'y aura malheureusement pas de vin du Domaine sur le millésime 2017, la future récolte ayant été intégralement détruite par un épisode de gel dévastateur fin avril de cette année-là. Heureusement pour nous, Anne et Jean-François, loin de se laisser décourager par pareille avanie, ont rapidement pris leur bâton de pèlerin pour dénicher de beaux raisins ailleurs dans le Jura, mais aussi en Bourgogne ou en Alsace.

Première illustration avec ce magnifique et lumineux Victor de la Combe, qui met à l'honneur le chardonnay mâconnais, dont on connaît par ailleurs la qualité exceptionnelle en 2017 ! Le raisin est issu de vieilles vignes plantées sur les coteaux pentus de Fuissé, sur des sols de calcaires bruns très minces et filtrants. Un terroir très qualitatif qui bénéficie en outre depuis 3 ans d'une conversion biologique encore en cours.

Jean-François a choisi de vinifier ce « Victor de la Combe » en foudres, sans levurage et sans ajout de soufre bien sûr, et de poursuivre l'élevage pendant deux ans. Après une bonne aération et une touche de réduction noble aux accents finement grillés (on pense au pignon de pin et au sésame torréfié), on plonge dans un bel ensemble de fruits pochés, entre pomme, poire et pêche blanche, complétés d'une nuance exotique évoquant la mangue rôtie. Quelques épices douces (muscade), une touche citronnée et une nuance plus suave de miel fin et de brioche complètent un bouquet puissant et expressif.

Typique du style Ganevat mais aussi de l'énergie phénoménale propre au millésime 2017 dans le Mâconnais, le vin se montre particulièrement vif et traçant en bouche. On aime la sensation de fraîcheur et de pureté qui s'en dégage, on pense à un citron givré ou à une eau de source de montagne. La gourmandise du fruit bien mûr fait son retour sur la finale, accompagnée d'une dimension saline salivante.

On entend souvent que Jean-François est « le plus bourguignon des vignerons jurassiens » : il est vrai qu'avec ce Victor de la Combe, il en fait la démonstration brillante ! Et pour cause...

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Chardonnay Victor de la Combe - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Gourmand : pignon et sésame grillés, fruits blancs pochés (pomme, poire), pêche et mangue rôties. Noix de muscade, une touche de citron, une autre de brioche au miel.

Bouche : On aime la sensation de fraîcheur et de pureté qui s'en dégage, on pense à un citron givré ou à une eau de source de montagne. La gourmandise du fruit bien mûr fait son retour sur la finale.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc, risotto de Saint-Jacques, mais aussi une volaille à la crème.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé (2 heures).



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique