

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Chamois du Paradis - 2016



Cette cuvée, créée en 2011 par Jean-François Ganevat, affirme d'emblée un style très bourguignon, entre richesse, gras et tension saline et minérale. Issue de vieilles vignes de chardonnay plantées en 1949, elle transmet avec un équilibre parfaitement maîtrisé la qualité des sols de graviers calcaires et de marnes rouges, relativement riches en argiles et en oxydes de fer.

Comme souvent au domaine, seuls les raisins à la maturité pleine et entière sont retenus, d'autant que ce terroir assez frais, situé sur le lieu-dit des Grands Teppes, préserve naturellement une bonne acidité. Ce fut particulièrement vrai sur le millésime 2016 qui a su donner des vins tendus, à la fraîcheur remarquable. Une des raisons pour laquelle Jean-François n'a pas hésité à prolonger l'élevage de son Chamois du Paradis : après une vinification 100% naturelle, sans aucun ajout de soufre, le vin est resté en élevage pendant 4 années, en demi-muids puis en cuves. Il impressionne aujourd'hui par son intensité aromatique, sa richesse sensorielle et toujours, cette tonicité qui "électrise" et fait scintiller l'ensemble.

Après une bonne aération, le jus, tonique et jaillissant, est gorgé de fruits frais et savoureux, entre pomme Granny, poire, pêche blanche, citron et kiwi. La gourmandise et l'éclat du fruit, soulignés par des notes de beurre frais, s'accompagnent de touches plus délicates de fleurs blanches et d'une dimension saline affirmée, évoquant un sel iodé de Guérande.

En bouche, l'élevage se montre remarquablement bien intégré : le vin est dense, puissant mais toujours actif et tranchant. Il livre, dans un équilibre parfait, sa finesse minérale, donnant à la texture un caractère crayeux et incisif, et la qualité de son fruit ! Plus le vin s'aère, plus il se montre concentré et intense dans ses saveurs.

Doté d'une incroyable longueur, voici indéniablement un grand blanc de gastronomie capable de relever avec brio le défi d'une cuisine légèrement épicée et aromatique, comme des gambas grillées préalablement marinées au curry ou des moules au safran, suivies bien sûr d'un comté affiné à moins que l'on opte pour un fromage plus bourguignon ou même vosgien, du côté d'un Langres par exemple ! On en mangerait...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Chamois du Paradis - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Dominé par le fruit frais : pomme
Granny, poire, pêche blanche, citron et
kiwi. Fleurs blanches, poivre blanc,
cannelle. Beurre frais, miel d'acacia. Gros
sel, une touche iodée.

Bouche : Superbe équilibre entre gras et
tension, densité du fruit beurré et une
tension minérale au laser. Toujours
tonique, élevage parfaitement fondu,
longue finale dynamique et saline.

Accords mets-vins : Poisson au beurre
blanc. Curry de lotte ou de crevettes.
Moules au safran. Fromages de vache
bourguignon type cîteaux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (2
heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique