

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chardonnay Les Survivants - 2017



Disons-le tout net : ce vin a tout du mirage, et malheureusement, il y a fort à parier que lorsque vous lirez ces lignes, cette cuvée aussi rare qu'inespérée ne soit déjà plus disponible, ni ici, ni nulle part ailleurs... Le responsable de ce mirage a un nom : le gel ! Un épisode de gel dévastateur survenu en avril a tout bonnement anéanti à 95% (et parfois à 100%) les récoltes futures, dans le vignoble du Sud jurassien en général, et autour de Rotalier en particulier.

Face à une telle épreuve, Jean-François Ganevat n'a eu d'autre choix que de renoncer à vinifier ces cuvées habituelles. Il a cependant décidé d'élaborer, à partir des grappes de chardonnay rescapées sur ses différentes parcelles, une cuvée unique, produite sur seulement deux fûts : ce Côtes du Jura blanc « Les Survivants ».

Des survivants, principalement issus de terroirs marno- et argilo-calcaires, qui ont ensuite bénéficié d'un été superbe, à la fois lumineux mais pas trop chaud, permettant au raisin de mûrir lentement et de préserver ainsi des équilibres impeccables. Cette cuvée ouillée a bénéficié d'un long élevage « à la bourguignonne », pendant 3 années au total.

Compte tenu de l'extrême rareté de ce vin (et des conditions sanitaires qui ne nous ont pas permis d'aller le goûter au Domaine au printemps dernier), nous n'avons malheureusement pas eu l'occasion de le déguster.

Exceptionnellement, nous nous contenterons donc de reprendre ci-après le commentaire qu'en a fait la revue du Vin de France dans la dernière édition de son Guide Vert (vin noté 94/100) :

« Par la faute du gel la production des blancs se résume en 2017 à deux cuvées, un chardonnay, Les Survivants, et un savagnin, Les Résistants. Les deux sont mémorables, des matières denses, à la fois beurrées et cinglantes, au fruité sculpté par l'acidité (y compris volatile), assurant un développement tactile et aromatique hors du commun. »

Collector : Quantité limitée à 1 Magnum par client

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chardonnay Les Survivants - 2017



Dégustation et accords



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035
Température de service : 12°
Ouverture : Carafage recommandé (2
heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura
Millésime : 2017
Type : Vin blanc tranquille sec
Cépage : Chardonnay
Culture : Biologique et bio-dynamique