

## Domaine Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Les Dévoilés - 2012



Jean-François Ganevat a décidément un art unique pour nous surprendre, encore et toujours, et nous séduire avec des cuvées aussi singulières qu'irrésistibles, patiemment élaborées dans le secret des caves de Rotalier. Avec le très beau millésime 2012, l'idée lui est venue d'élever sous voile une petite partie de sa récolte de chardonnays. Une sorte de suite à sa mémorable « Cuvée du Pépé » déjà élaborée sur ce mode sur les millésimes 2005 et 2008.

Jean-François a sélectionné des grappes issus de vieilles vignes plantées sur des sols marno-calcaires, à la recherche de raisins très concentrés, aux aromatiques intenses. A la façon d'un vin jaune, il a ensuite laissé vieillir le vin en fût, sous voile et sans ouillage, pendant près de 8 ans.

Dès le premier nez, on a envie de dire que ce « chardonnay sous voile » est furieusement jurassien. Bien sûr, la comparaison avec un grand vin jaune est inévitable : on retrouve des arômes de noix, de châtaigne, de sous-bois, de champignons séchés et d'épices, tout comme cette touche à la fois lactique et fleurie évoquant une croûte de Comté.

Mais ce chardonnay « dévoilé » possède aussi son identité propre : ici, les fruits blancs compotés voire confits dominent, poire et coing en tête, accompagnés d'une touche de zeste d'agrumes confits. A la fois ample, soyeux et très dynamique en bouche, ce vin d'une incroyable vivacité excite chaque papille. Avec son profil flamboyant, baroque et toujours fringant, il procure un plaisir immense et totalement singulier.

Un cousin magnifique du traditionnel « vin jaune », à goûter impérativement au moins une fois dans sa vie !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

## Domaine Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Les Dévoilés - 2012



### Dégustation et accords

Robe : Or vieilli légèrement voilé

Nez : Puissant et singulier : des arômes de noix, de châtaigne, de sous-bois, de champignons séchés et d'épices, une touche à la fois lactique et fleurie évoquant une croûte de Comté. Poire et coing pochés. Zestes d'agrumes confits.

Bouche : A la fois ample, soyeux et très dynamique en bouche, ce vin d'une incroyable vivacité excite chaque papille. Longueur de bouche impressionnante, tactile mais vive et stimulante.

Accords mets-vins : Un poulet aux morilles. Un tajine de volaille ou de veau aux amandes ou au citron confit.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040 au moins

Température de service : 13°

Ouverture : Carafage recommandé (2 heures)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec sous voile (oxydatif)

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique