

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay La Gravière - 2018



Pour cette cuvée au profil à la fois enrobant et particulièrement tonique, Anne et Jean-François Ganevat ont jeté leur dévolu sur de vieilles vignes plantées au début des années 1950 sur des sols caillouteux en surface, mêlant marnes grises du Lias et marnes irisées, qui apportent au vin un côté charnu tout en préservant une épine dorsale acidulée et saline. En outre, cette parcelle compte une proportion non négligeable de pieds de chardonnay muscaté, une variété rare qui donne au bouquet son exubérance florale, aussi singulière qu'irrésistible.

Après un pressurage délicat, les jus ont été mis en fermentation en demi-muids, sans ajout de sulfites, et sont restés ensuite en élevage pendant 24 mois au total. Le fruit a pleinement bénéficié du bel ensoleillement estival, et exprime aujourd'hui sa parfaite maturité sur de franches notes de fruits blancs et jaunes, entre tarte fine aux pommes, coing, abricot et pêche, parsemées de nombreuses nuances florales où l'on croise le chèvrefeuille, le lys et le jasmin. Vient ensuite une dimension beurrée, plutôt gourmande, qui s'accompagne d'une touche grillée évoquant le sésame torréfié, de quelques épices douces, muscade en tête, et d'arômes de zeste de citron et de mandarine confite.

On retrouve les fruits mûrs et juteux dans une bouche généreuse et charnue en entame, puis tonique et élancée. Elle est portée par une fine acidité et une minéralité calcaire, incisive et salivante, qui anime sans cesse le vin et apporte cette sensation de fraîcheur typique des chardonnays signés Ganevat. Superbe finale traçante aux fins amers évoquant les cailloux et les écorces d'agrumes.

Un ensemble profond, parfaitement équilibré entre maturité et fraîcheur, qui accompagnera avec bonheur un crabe farci ou un risotto aux langoustines.

A noter : Comme souvent avec les vins de Jean-François, si vous détectez à l'ouverture un peu de perlant (n'oublions pas que le gaz carbonique protège le vin en l'absence d'ajout de soufre), n'hésitez pas à carafier le vin et à secouer énergiquement votre carafe quelques secondes, puis veillez à la laisser reposer plusieurs heures avant de servir.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay La Gravière - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Tarte fine aux pommes, coing, abricot et pêche, chèvrefeuille, lys et jasmin. Vient ensuite une dimension beurrée, gourmande. Sésame torréfié. Noix de muscade. Zeste de citron, mandarine confite.

Bouche : Généreuse et charnue en entame, pleine de fruits mûrs, puis tonique et élancée. Elle est portée par une fine acidité et une minéralité calcaire, incisive et salivante. Finale traçante sur de fins amers évoquant les cailloux et les écorces d'agrumes

Accords mets-vins : Saumon ou truite fumée, crabe farci, brochettes de gambas grillées. Plus tard, risotto aux langoustines.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage impératif (1 heure
au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique