

Anne et Jean-François Ganevat - La Bubulle à Jeannot -



Jamais avare de nouvelles trouvailles, facétieux mais toujours aussi exigeant et inspiré, Jean-François Ganevat nous gratifie aujourd'hui d'un « pétillant naturel » rosé, au fruité jaillissant et à l'énergie franchement communicative.

Jean-François a décidé d'assembler ici le poulsard jurassien avec du gamay provenant essentiellement de vignes acquises avec sa sœur Anne dans le Beaujolais. Il élabore son pétillant naturel, selon la méthode ancestrale : pas de double fermentation, mais une fermentation partielle en bouteille encapsulée, sans aucun intrant ni ajout de soufre. Nature... Vous avez dit nature ?

Il faut bien avouer qu'en découvrant ces « Bubulles à Jeannot », on se dit qu'avec Jean-François, tout a l'air simple et sans effort, tout sonne comme une évidence : l'aromatique est nette, précise, portée par un fruit franc et croquant, et les équilibres en bouche sont tout simplement impeccables.

Dès l'ouverture, des notes de petits fruits rouges acidulés jaillissent du verre, entre groseille et framboise, complétées de fruits confits, sur la quetsche, le pruneau et la figue. Un nez résolument gourmand, avec sa touche briochée et ses évocations de tarte aux prunes.

La bouche est tonique, enjouée : les bulles fines sont au service d'une matière fluide et tendue, réhaussée de saveurs de zeste d'agrumes. Cette « bulle » swingue sur le palais, avec son lot de fruits frais et cette touche saline qui nous fait saliver et nous donne furieusement envie d'y revenir !

Un pétillant tout à fait dans le style Ganevat, généreux, naturel et sans esbroufe, qui devrait égayer vos apéritifs entre amis !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - La Bubulle à Jeannot -



Dégustation et accords

Robe : Rose pâle, fines bulles

Nez : Expressif et gourmand : groseille et framboise, complétées de fruits confits, sur la quetsche, le pruneau et la figue. Une touche briochée et des évocations de tarte aux prunes.

Bouche : Tonique, enjouée : les bulles fines sont au service d'une matière fluide et tendue, réhaussée de saveurs de zeste d'agrumes. Beaucoup de fruits frais, une touche saline sur la finale.

Accords mets-vins : Parfait à l'apéritif, avec un plateau de charcuterie et de fromages frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 7 à 8°

Ouverture : Juste avant de servir.



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Type : Vin pétillant naturel rosé

Cépage : Poulsard, gamay

Culture : Biologique