

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Grands Teppes sous voile - 2018



Si les amateurs des vins de Jean-François connaissent bien le terroir des Grands Teppes pour ses chardonnays ouillés, notre magicien de Rotalier a décidé encore une fois de nous surprendre. Sur ce millésime 2018, il a isolé la petite production d'une parcelle de savagnin plantée sur ce terroir marno-calcaire pour en faire une cuvée non ouillée, au style finement oxydatif.

Sur les Grands Teppes, les sols, assez chauds et bien drainants, mêlent de nombreux graviers avec des marnes rouges du Lias, riches en oxydes de fer.

S'il démarre avec ce savagnin la vinification puis l'élevage en fûts comme pour un vin jaune, sans ouillage et avec formation du voile de levures qui va protéger le vin d'une oxydation trop rapide, Jean-François a choisi de stopper le processus bien avant le terme classique du « jaune », soit 36 mois au total pour ce millésime 2018 généreux et expressif. Une façon de préserver le bel éclat du fruit tout en bénéficiant de la complexité aromatique d'un élevage sous voile, qui donne à cette superbe cuvée des accents andalous...

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'arômes jaillissants évoquant, pêle-mêle, le clou de girofle, l'huile de noisette, la baie de genièvre, les herbes séchées et la cire, la confiture de prunes, la pâte de coing, le citron confit, l'extrait de bergamote et le camphre, la morille et le cèpe, la rhubarbe confite, la cardamome et le poivre noir, mais aussi de mystérieuses décoctions dignes d'une vieille Chartreuse verte... La force d'évocation de ce savagnin sous voile est prodigieuse !

L'équilibre et la puissance en bouche sont tout aussi remarquables. Le vin combine densité, souplesse de texture et vivacité, pour finir sur une dimension saline et épicée salivante. On retrouve le coing et nos fruits à noyau confiturés, mais aussi une note de mangue séchée, qui se mêlent à des saveurs épicées stimulantes, entre poivre et piment d'Espelette.

Ce savagnin énergique, toujours actif et vivant, nous convie à passer à table autour d'une potée à la saucisse de Morteau, d'un chou farci bardé de lard fumé ou encore d'un risotto aux morilles. Pour finir, bien sûr, avec un plateau de Comté et autres fromages d'alpage accompagnés d'un pain aux noix.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Grands Teppes sous voile - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or soutenu

Nez : Profond et complexe : clou de girofle, huile de noisette, baie de genièvre, herbes séchées, cire, confiture de prunes, pâte de coing, citron confit, extrait de bergamote et camphre, morille, cèpe, rhubarbe confite, Chartreuse verte

Bouche : Elle combine densité, souplesse de texture et vivacité, une dimension saline et épicée salivante. On retrouve le coing et nos fruits à noyau confiturés, mais aussi une note de mangue séchée, qui se mêlent à des saveurs épicées de poivre et piment

Accords mets-vins : Une potée à la saucisse de Morteau, d'un chou farci bardé de lard fumé ou encore d'un risotto aux morilles. Pour finir, bien sûr, avec un plateau de Comté et autres fromages d'alpage accompagnés d'un pain aux noix.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec non ouillé

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique