

## Anne et Jean-François Ganevat - VDF Chardonnay Victor de la Combe - 2018



On retrouve avec bonheur cette cuvée de chardonnay découverte l'an dernier : face au gel de 2017, qui avait détruit la quasi-intégralité de la future récolte, Anne et Jean-François avaient su faire preuve de réactivité et de créativité, histoire de proposer aux très nombreux inconditionnels de leurs vins de nouvelles pépites à découvrir. Avec cette cuvée Victor de la Combe, ils nous proposent ainsi de mettre cap sur la Mâconnais et ses coteaux calcaires.

Nous sommes heureux de la retrouver sur cette belle récolte 2018. Le raisin est issu de vieilles vignes plantées sur les pentes de Fuissé, sur des sols de calcaires bruns, plus ou moins marneux, minces et filtrants. Un terroir très qualitatif qui bénéficie en outre depuis plusieurs années d'une conversion biologique.

Jean-François a choisi de vinifier ce « Victor de la Combe » en foudres, sans levurage et sans ajout de soufre bien sûr, mais en veillant à prolonger l'élevage pendant 3 ans, une période que le vin met à profit pour parfaire ses équilibres et s'acclimater tranquillement aux échanges oxygénés. Après une bonne aération et une touche de réduction noble aux accents grillés (on pense au pignon de pin et au sésame torréfié), on plonge dans un bel ensemble de fruits pochés ou cuits au four, entre pomme, poire et pêche blanche, complétés d'une nuance exotique évoquant la mangue rôtie. Quelques épices douces (muscade), une touche citronnée et une nuance plus suave de cire et de praline complètent ce nez expressif.

Typique du style Ganevat, le vin se montre particulièrement vif et traçant en bouche. Si la matière est dense, elle est gainée par une belle acidité juteuse. On aime la sensation de fraîcheur et de pureté qui s'en dégage, on pense à un citron givré, à la pomme Granny et à quelques morceaux de rhubarbe confite. La gourmandise du fruit bien mûr fait son retour sur la finale, accompagnée d'une dimension saline et citronnée salivante.

On entend souvent que Jean-François est « le plus bourguignon des vigneron jurassiens » : il est vrai qu'avec ce Victor de la Combe, il en fait la démonstration brillante ! Et pour cause...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

## Anne et Jean-François Ganevat - VDF Chardonnay Victor de la Combe - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Gourmand : noisette et sésame grillés, poudre d'amande, poire pochée, chausson aux pommes, pêche et mangue rôties. Noix de muscade, une touche de citron confit, une autre de brioche au miel.

Bouche : On aime la sensation de fraîcheur et de pureté qui s'en dégage, on pense à un citron givré ou à une eau de source de montagne. La gourmandise du fruit bien mûr fait son retour sur la finale, autour de la pomme au four.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc, risotto de Saint-Jacques, mais aussi une volaille à la crème.



### Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement  
recommandé (2 heures).



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique