

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Le Zaune à Dédée -



Encore un OVNI (pour objet vineux non identifié bien sûr !) signé Jean-François Ganevat avec cet assemblage singulier de savagnin et de gewurztraminer, élevé sous voile après une longue macération pelliculaire ! Entre exubérance aromatique épicée, notes finement oxydatives, incroyable densité de bouche, ce vin orange "Zaune à Dédée" est unique et épatant.

Si Jean-François aime décidément brouiller les cartes, il est fascinant de constater qu'à la fin, une fois le verre terminé, ses vins mettent tout le monde d'accord ! Avec ce succulent Zaune à Dédée, il a fait le choix original d'un long élevage sous voile, pendant 30 mois, à la façon d'un vin jaune. Pour davantage de complexité et d'intensité aromatique, il a également opté pour un temps de macération pelliculaire assez long avant le pressurage de cet assemblage de savagnin jurassien avec l'emblématique gewurztraminer alsacien.

Le résultat est absolument bluffant sur le plan aromatique : on voyage quelque part entre un vin jaune, une manzanilla andalouse, un vin orange du Frioul et un elixir mystérieux, à base de fleurs capiteuses et de fruits exotiques macérés... Ici, la noix croise le sorbet au pamplemousse rosé et l'orange amère, le curry voisine avec l'extrait de rose, la pâte de coing avec une confiture de litchi aux accents poivrés. On pense aussi à la pomme au four, à l'ananas confit, à la pêche de vigne, à une liqueur d'agrumes, entre limoncello et mandarine Impériale.

En bouche, le voyage continue : si l'on retrouve cette gamme aromatique si riche et singulière, c'est la texture qui ne manquera pas de vous surprendre... et de vous séduire. Entre densité presque crémeuse de l'entame et tension au laser de la finale, c'est un véritable ascenseur émotionnel !

Ce vin orange singulier, qui goûte sec, devrait vous régaler sur une cuisine épicée, aromatique, aux accents exotiques : on pense à des brochettes de gambas préalablement marinées à l'anis et au piment d'Espelette, un poulet à l'ananas et aux noix de cajou ou un curry vert de magret de canard aux litchis.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Le Zaune à Dédée -



Dégustation et accords

Robe : Or vieilli, reflet orange

Nez : Gourmand : noix, sorbet au pamplemousse rosé et orange amère, curry, essence de rose, pâte de coing, confiture de litchi aux accents poivrés. Pomme au four, ananas confit, pêche de vigne, limoncello, mandarine Impériale

Bouche : Très bel équilibre entre la densité presque crémeuse de l'entame et la tension au laser de la finale. Beaucoup d'extraits secs, des saveurs de fruits à coque et de fruits exotiques, acidité expressive, stimulante

Accords mets-vins : Des brochettes de gambas préalablement marinées à l'anis et au piment d'Espelette, un poulet à l'ananas et aux noix de cajou ou un curry vert de magret de canard aux litchis.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (2 heures).



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Type : Vin orange tranquille sec

Cépage : Savagnin, gewurztraminer

Culture : Biologique