

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Les Cèdres - 2018



Négoce ou pas, Anne et Jean-François Ganevat ne s'interdisent décidément rien quand il s'agit de trouver le meilleur raisin pour produire le vin qu'ils aiment. Cap cette fois sur le légendaire terroir de Château-Chalon, avec de vieilles vignes de chardonnay plantées dans les années 1930 sur ces fameux sols marno-calcaires, très caillouteux, au sud du finage.

Après une vinification naturelle et sans sulfite, suivie d'un long élevage en demi-muids pendant 3 années au total, Jean-François nous fait encore une fois une démonstration bluffante de sa capacité à faire dialoguer le fruit et le sol, tout en donnant à son vin un élan et une profondeur digne de certains crus de la Côte d'Or !

Après une indispensable aération, en carafe, on tombe sous le charme de ce bouquet au profil d'abord frais et jurassien, puis davantage « bourguignon ». Passée une touche grillée, on démarre dans un registre tonique, autour du citron et du pamplemousse, de la pomme Granny, de la poire et de la prune verte, de la noisette fraîche, du cerfeuil et des herbes fines. Au fil de l'aération, le nez gagne en densité et en gourmandise lactique : on pense à une crème d'Isigny ou à quelques viennoiseries au beurre. La pêche jaune n'est pas loin non plus...

L'éclat et la profondeur en bouche impressionnent à ce niveau : l'équilibre entre une matière ample et caressante, qui donne de la rondeur à l'attaque, et cette sensation de fraîcheur soulignée par des saveurs de zestes d'agrumes et d'herbes fines, est en tout point remarquable. Un équilibre et une longueur qui placent clairement cette cuvée Les Cèdres au niveau des grands blancs du Domaine. Chapeau l'artiste !

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 2 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Les Cèdres - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet vert léger

Nez : Frais, gourmand : noisette, citron et pamplemousse, pomme Granny, poire et prune verte, noisette fraîche, cerfeuil et herbes fines. Puis, le nez gagne en densité : crème d'Isigny, viennoiserie, pêche

Bouche : Bel équilibre entre une matière ample et caressante, qui donne de la rondeur à l'attaque, et cette sensation de fraîcheur soulignée par des saveurs de zestes d'agrumes et d'herbes fines.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un tartare de daurade aux herbes et jus d'agrumes. Demain, un bar grillé et son beurre blanc ou une sole meunière.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Long carafage (3 heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique