

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Montferrand - 2018



Un délicieux savagnin ouillé, élevé « à la bourguignonne », d'une remarquable complexité aromatique et d'une longueur superlative. Là encore, les vieilles vignes sont à l'honneur, sur un substrat de marnes grises du Lias qui sont pour beaucoup dans la belle générosité d'arômes et de texture de ce vin unique en son genre.

Ici aussi, les vignes sont conduites en suivant scrupuleusement les règles d'une culture biologique. Récolté à parfaite maturité, le savagnin fait ensuite l'objet d'une vinification totalement naturelle en foudres, sans aucun intrant, suivie d'un élevage ouillé (non oxydatif, à la différence des vins jaunes élevés sous voile), très peu interventionniste, pendant une trentaine de mois. Soucieux de conserver jusqu'au bout une expression « à l'état pur » du fruit et du sol, Jean-François ne colle ni ne filtre le vin avant la mise en bouteille.

La pureté et la complexité du bouquet impressionnent d'emblée : se mêlent ici les fruits à coque (noix et noisette en tête), de nombreux agrumes entre yuzu, écorce d'orange, mandarine ou kumquat, les fleurs blanches, la menthe fraîche et la verveine. Viennent ensuite les épices autour des clous de girofle, de la cardamome, du radis noir et du gingembre. Une fine amertume, entre Trévisé et céleri, accompagne un fruit rayonnant, évoquant pomme Canada ou Boskoop, poire et prune verte. Quel festival !

Impossible de résister à la vitalité du vin en bouche : ample mais souple, à la fois onctueux et salin, serré et précis dans sa finale que les fruits bien mûrs et les épices aux accents poivrés habitent pendant de longues secondes. La persistance est exceptionnelle et nul doute qu'avec une telle structure, ce Savagnin Montferrand est armé pour évoluer avec panache et distinction sur les 10 prochaines années.

Un vin complet, versatile, taillé pour la table : il accompagnera aussi bien une escalope de veau à la sauge qu'un filet de féra servi avec des endives braisées au jus d'orange, un gratin de blettes. A moins que vous n'optiez pour des spécialités montagnardes de fromages fondus...

Nous recommandons, aujourd'hui comme demain, un carafage d'au moins une heure avant de le servir.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Montferrand - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Noix et noisette, yuzu, écorce d'orange, mandarine ou kumquat, fleurs blanches, menthe fraîche, verveine, clous de girofle, cardamome, radis noir et gingembre, Trévisse, céleri, pomme Canada ou Boskoop, poire et prune verte.

Bouche : Ample mais souple, onctueuse et saline, serrée et précise dans sa finale où les fruits bien mûrs et les saveurs de fruits secs reviennent en force. Grosse allonge, sur des accents poivrés

Accords mets-vins : Une escalope de veau à la sauge qu'un filet de féra servi avec des endives braisées au jus d'orange, un gratin de blettes ou encore des spécialités montagnardes de fromages fondus... Tajine de volaille, abricots et amandes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (pour éliminer le perlant éventuel).



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique