

Anne et Jean-François Ganevat - Crémant du Jura -



Décidément, Jean-François Ganevat ne fait rien comme les autres : si vous vous attendez, avec ce Crémant du Jura, à un petit vin pétillant et léger pour l'apéritif, alors il vaut peut-être mieux passer votre chemin... La densité de ce Crémant et sa richesse de constitution en font clairement un compagnon pour la table !

Issu de chardonnay jurassien planté sur des sols argilo-calcaires et exclusivement mené en culture biologique, ce Crémant non dosé est d'abord élevé en demi-muids avant d'être mis en bouteille pour sa prise de bulle et de passer 3 années à vieillir sur lattes, se nourrissant de ses lies.

Après un rapide carafage, que nous vous recommandons pour apaiser la bulle fournie et encore fougueuse à ce stade, ce Crémant révèle un bouquet expressif, frais et complexe, entre noisette, amande, citron confit et pamplemousse, pommes et poires, une touche de brioche. La fraîcheur s'exprime aussi dans des évocations végétales d'herbes hautes mouillées par la rosée de printemps, de mousse et d'écorce humide. Au fil de l'aération, une trame minérale très nette s'affirme, dans un registre fumé de pierre à fusil.

En bouche, vous découvrirez une bulle dense mais dynamique, au service d'une matière ample et vineuse, qui s'accompagne d'une belle sensation de fraîcheur. L'intensité aromatique ne faiblit pas, portée par des saveurs de fruits secs, de confiture de coing, de pain d'épices et d'agrumes confits.

Une très belle alternative à un vin tranquille pour accompagner des moules marinières, un parmentier de cabillaud, une truite saumonée aux amandes, des pâtes aux coques ou encore des cuisses de grenouille.

A découvrir de toute urgence !

Anne et Jean-François Ganevat - Crémant du Jura -



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, bulles denses

Nez : Très expressif : noisette, amande, citron confit et pamplemousse, pommes et poires, une touche de brioche. Herbes hautes mouillées par la rosée de printemps, de mousse et d'écorce humide. Pierre à fusil.

Bouche : Une bulle dense et dynamique, au service d'une matière ample et vineuse, avec une belle sensation de fraîcheur. L'intensité aromatique ne faiblit pas, portée par des saveurs de fruits secs, de confiture de coing, de pain d'épices et d'agrumes confits

Accords mets-vins : Plutôt à table, avec des moules marinières, un parmentier de cabillaud, une truite saumonée aux amandes, des pâtes aux coques ou encore des cuisses de grenouille.



Conseils de service

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

Température de service : 10°

Ouverture : Carafage recommandé pour affiner la bulle.



Caractéristiques techniques

Appellation : Crémant du Jura

Type : Vin blanc effervescent nature (sans dosage)

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique