

Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Savagnin sous voile - 2017



On connaît le vin jaune, on connaît – plus rarement - le savagnin ouillé (ou floral)... mais deux façons de vinifier un même raisin, c'est bien trop simple pour un vigneron aussi créatif et prolifique que Jean-François Ganevat ! Alors pourquoi ne pas imaginer un « entre-deux », un savagnin non ouillé, élevé sous voile non pas 6 ans ou plus comme le vin jaune, mais « seulement » 4 !

En 2017, le gel a dévasté les vignes du Domaine et, plus globalement, tout le vignoble du Sud Jurassien. S'ils ont également souffert, les terroirs plus au Nord du massif, du côté de l'appellation Arbois, ont un peu mieux résisté. Anne et Jean-François n'ont pas hésité longtemps : ils ont immédiatement appelé quelques amis adeptes d'une viticulture biologique, comme eux, qui ont accepté de leur céder un peu de savagnin d'Arbois rescapé du gel.

S'il démarre avec ce savagnin la vinification puis l'élevage en fûts comme pour un vin jaune, sans ouillage et avec formation du voile de levures qui va ménager l'oxydation, Jean-François a choisi de stopper le processus au bout de 4 années d'élevage, estimant que le vin avait atteint l'équilibre et le niveau de complexité qu'il souhaitait.

Ce Savagnin trouve effectivement un superbe point d'équilibre. D'un côté, ce bouquet classique et redoutablement précis de noix et noisette, de musc, de carvi, de poivre gris, d'immortelle avec ses notes proche du curry et de la réglisse, ou encore de cédrat confit qu'a apporté l'élevage oxydatif et qui le rapprochent d'un vin jaune. De l'autre, une sensation d'énergie portée par une expression florale et fruitée fringante, autour du miel de genêt, de la livèche, du jus de pomme et du coing. La sensation d'harmonie est tout aussi remarquable en bouche, combinant avec une rare maîtrise puissance, souplesse de texture et vivacité, pour finir sur une dimension saline salivante.

Voici une très belle alternative au vin jaune, moins imposant en bouche, plus vif mais d'une belle intensité aromatique, qui se dégustera à table, avec une truite aux amandes, un risotto aux champignons des bois ou, bien sûr, un morceau de Comté accompagné d'un pain aux noix...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Savagnin sous voile - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Complexe : noix et noisette, musc, carvi, poivre gris, immortelle avec ses notes entre curry et réglisse, cédrat confit, miel de genêt, livèche, jus de pomme, coing frais.

Bouche : Très bel équilibre, une remarquable sensation d'harmonie, combinant avec une rare maîtrise puissance, souplesse de texture et vivacité, pour finir sur une dimension saline salivante.

Accords mets-vins : Une truite aux amandes, un risotto aux champignons des bois ou, bien sûr, un bon morceau de Comté accompagné d'un pain aux noix.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé (1 à 2 heures).



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2017

Type : Vin tranquille sec, élevage oxydatif
sous voile

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique