

## Domaine Ganevat - Chardonnay Florine - 2014



Cette cuvée, baptisée du nom de la fille de Jean-François, est une des rares issues de vignes relativement jeunes (à l'échelle du domaine qui remonte au 17<sup>ème</sup> siècle !), plantées en 1986 sur des sols très calcaires mêlés à des marnes grises.

Ici, les vignes sont cultivées comme un véritable jardin, les sols sont régulièrement griffés, pour ne pas les tasser et en conserver toute la biodiversité si chère au vigneron. La maîtrise des rendements est un impératif absolu, tant Jean-François cherche à obtenir le raisin parfaitement mûr et concentré, seul capable de transmettre avec finesse et intensité la subtilité de son terroir.

Ce qui surprend certainement le plus lorsque l'on goûte Florine, c'est son incroyable fraîcheur et sa vivacité, alors que le vin a été élevé pas moins de 2 ans en fûts et demi-muids (sans bois neuf bien sûr). C'est là que l'on prend immédiatement conscience du talent insensé et de la maîtrise de Jean-François : l'élevage est totalement au service d'une expression naturelle et sincère du cépage et de son terroir.

Le vin éblouit par son complexité, sa densité et sa droiture, entre agrumes, coing, poire au four, délicates notes florales, quelques touches gourmandes de caramel au beurre salé et de miel fin, et une finale subtilement iodée. La bouche est toujours impeccablement dynamique et n'en finit pas de révéler la qualité exceptionnelle du fruit et une superbe trame saline. Voici une entrée en matière de très haute volée dans le style Ganevat, pour ce très beau vin de gastronomie qui magnifiera aussi bien un bar qu'une côte de veau ! Impressionnant.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Ganevat - Chardonnay Florine - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Très sophistiqué : miel fin, fleurs blanches et herbes fines, agrumes, coing, pomme cuite, caramel au beurre salé.

Notes iodées. Silex.

Bouche : Densité et droiture. Superbe énergie révélant dans une longue finale la qualité du fruit et la trame saline très salivante.

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme (bar, lotte), grillés ou en sauce. Veau rôti ou en sauce. Morbier, fromage de vache bourguignon.



### Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de deux heures ou carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique