

## Domaine Ganevat - Savagnin Chalasses Marnes bleues - 2014



Si le talent de Jean-François fait merveille pour sublimer le chardonnay, n'oublions pas que ce sont bien les traditionnels cépages jurassiens qu'il « porte » dans ses gènes, savagnin en tête. Jean-François n'est pas pour rien représentant de la 14<sup>ème</sup> génération de vignerons de ce petit coin du sud Revermont et s'est révélé, à travers quelques cuvées emblématiques comme celle-ci, comme le grand magicien du savagnin, qu'il soit élevé sous voile dans un vin jaune, ou ouillé comme ici, ce que l'on connaît finalement beaucoup moins.

Les experts du Jura savent bien que le savagnin donne son meilleur sur les terroirs de marnes bleues : les coteaux en pente douce du lieu-dit Les Chalasses, entre Vercia et Rotalier, en sont l'archétype absolu. Ici, les vieilles vignes âgées de plus de 80 ans du rare Savagnin vert (la variété préférée de Jean-François, et pour cause!) se chargent d'une intensité minérale hors du commun.

Patient et doux travail du sol, soins naturels et dynamisants apportés à la vigne, absolue maîtrise des rendements, recherche d'une parfaite maturité, vinification douce et sans sulfite, élevage sur lies pendant 22 mois sans soutirage : tout est scrupuleusement réalisé pour magnifier ce cépage méconnu.

Le résultat frôle la perfection par sa finesse et son intensité aromatique entre citron confit, notes fumées, fleurs blanches et jaunes, fruits exotiques et épices. Le grain incomparable en bouche, la sapidité du fruit, la fraîcheur jamais démentie, l'incroyable persistance sur une parfaite trame saline : tout ici nous porte très loin et très haut. Et pour de longues années, car ne nous y trompons pas, ce Savagnin Chalasses Marnes Bleues est prêt pour affronter avec panache les 10 prochaines années !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

## Domaine Ganevat - Savagnin Chalasses Marnes bleues - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Fleurs blanches et jaunes, zeste de citron confit, ananas frais, notes fumées, épices douces (graines de fenouil).

Bouche : Immédiate sensation de fraîcheur légèrement acidulée, belle ampleur et toujours beaucoup de nuances. Enorme persistance minérale.

Accords mets-vins : Bar au fenouil.  
Cuisine d'inspiration asiatique : soupe thai crevette et lait de coco (tom yum), poulet à la citronnelle... Mais aussi une paella valenciana ou une lotte au safran.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement  
recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique