

Domaine Ganevat - Chardonnay Chamois du Paradis - 2014



Cette cuvée, créée en 2011 par Jean-François Ganevat affirme d'emblée un style très bourguignon, entre richesse, gras et tension saline. Issue de vieilles vignes de chardonnay plantées en 1949, elle transmet avec un équilibre parfaitement maîtrisé la qualité des sols de graviers calcaires et de marnes rouges, relativement riches en argiles.

Comme souvent au domaine, seuls les raisins à la maturité pleine et entière sont retenus, d'autant que ce terroir assez frais, situé sur le lieu-dit des Grands Teppes, donne naturellement une bonne acidité. Après une vinification 100% naturelle, sans aucun ajout de soufre, et un élevage de deux ans en demi-muids, le vin séduit aujourd'hui par sa rondeur et sa densité.

Le jus est littéralement gorgé de fruits, mûr et juteux, entre pomme, poire, pêche blanche et abricot, mais aussi des fruits exotiques, pamplemousse et ananas en tête. Mais au-delà de la gourmandise du fruit, la délicatesse s'exprime dès le premier nez à travers des notes de fleurs blanches et d'épices douces.

En bouche, l'élevage se montre d'une exquise finesse, parfaitement bien intégré : le vin est dense, charnu mais toujours tonique et tranchant. Il livre, dans un équilibre parfait, sa profondeur minérale et la qualité de son fruit !

Doté d'une incroyable longueur, voici indéniablement un grand blanc de gastronomie capable de relever avec brio le défi d'une cuisine épicée, très aromatique comme un curry de lotte, un porc à l'ananas ou aux cinq parfums, suivi bien sûr d'un traditionnel comté affiné ! On en mangerait...

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Ganevat - Chardonnay Chamois du Paradis - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Dominé par le fruit : pomme, poire, pêche blanche, pamplemousse, ananas. Fleurs blanches, poivre blanc, cannelle.

Bouche : Superbe équilibre entre gras et tension, richesse du fruit et tension minérale. Toujours tonique, élevage parfaitement fondu, longue finale dynamique.

Accords mets-vins : Poisson au beurre blanc. Curry de lotte ou de crevettes. Porc aux cinq parfums. ou à l'ananas. Fromages de vache bourguignon type langres.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022/2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique