

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chardonnay Florine - 2018



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 17ème siècle !), plantées par le père de Jean-François, en 1986, sur des sols minces très calcaires mêlés à des marnes grises, au bas du coteau des Chalasses.

Ici, les vignes sont cultivées comme un véritable jardin, les sols sont régulièrement griffés, pour ne pas les tasser et en conserver toute la vie et la bio-diversité si chères au vigneron. La maîtrise des rendements est un impératif absolu, tant Jean-François cherche à obtenir un raisin parfaitement mûr et concentré, seul capable de transmettre avec finesse et intensité les messages de son terroir. Une pureté qu'il veille bien sûr à ne pas dénaturer, pratiquant une vinification totalement naturelle, sans ajout de soufre ni aucun autre intrant.

En 2018, Florine se montre certes dense et concentré, mais dotée d'une vivacité et d'une énergie réjouissantes qui signent la réussite magistrale des vins de Jean-François sur ce millésime pourtant réputé solaire et très mûr. Après pas moins de 4 années d'élevage (d'abord en demi-muids et foudres, puis en cuves pour finir de s'homogénéiser), Jean-François est parvenu à préserver une incroyable sensation de fraîcheur tonique, soutenue par un élan minéral, salin, qui nous emporte. L'équilibre entre la maturité gourmande des arômes et la subtilité de cette trame effilée et incisive en bouche est admirable !

Le vin éblouit par sa complexité, sa densité et sa droiture, entre citron confit, pomme et coing frais, mirabelle, délicates notes évoquant les fleurs blanches, la verveine et le cerfeuil, quelques touches gourmandes de beurre et de miel fin, et une finale élancée et saline. La bouche, avec ce qu'il faut de gras et de texture en entame, est toujours impeccablement dynamique et pure.

Voici une entrée en matière de très haute volée dans le style Ganevat. Cette superbe cuvée Florine vous réjouira autant à l'apéritif avec quelques toasts de saumon fumé et fromage frais, qu'à table, pour accompagner un dos de cabillaud et son beurre blanc ! Déjà impressionnant et parfaitement armé pour vieillir 6 ou 8 ans.

Quantité limitée à 1 Magnum par client

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chardonnay Florine - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Frais et complet : agrumes (citron), fruits blancs frais, mirabelle, délicates notes évoquant les fleurs blanches, la verveine et le cerfeuil, quelques touches gourmandes de beurre et de miel fin

Bouche : L'équilibre entre la maturité gourmande des saveurs et la subtilité de d'une trame effilée et tonique en bouche est admirable. Fraîcheur intense des agrumes et finale subtilement saline.

Accords mets-vins : Toast de saumon fumé et chèvre frais. Poissons à chair ferme (bar, lotte), grillés aujourd'hui. demain, on s'autorisera une sauce crémeuse. Morbier, fromage de vache bourguignon.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 3 heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique