

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Cuvée Marguerite - 2018



Voici certainement, avec l'incroyable savagnin « Les Vignes de mon père », l'autre cuvée mythique du Domaine Ganevat, produite uniquement en magnum, qui constitue année après année la plus belle ode qui soit au fameux « Melon à queue rouge » et au terroir marno-calcaire des Grands Teppes.

Cette rarissime variété de chardonnay, que l'on ne trouve plus guère qu'au sein d'une petite poignée de domaines jurassiens, doit son nom à la couleur rose à rouge que prennent pétioles et pédoncules à maturité. Mais plus encore qu'à un cépage et un terroir, c'est à une histoire ancestrale que rend ici hommage Jean-François, à une culture paysanne qui connaît et respecte la force de la nature et son extraordinaire capacité d'adaptation et de résistance.

Figurez-vous que cette cuvée Marguerite est issue de vignes, franches de pied, plantées pour la plupart en 1876 ! Vous avez bien lu... Des vignes extraordinaires, qui ont traversé le temps et l'histoire, avec leur lot d'aléas, d'avaries, de modes, d'accidents en tout genre, et qui nous arrivent aujourd'hui, affichant une vitalité insolente.

Bien sûr, c'est aujourd'hui un véritable concentré de vie et de terroir que livrent ces vignes d'âge canonique, dans des quantités infimes ne dépassant jamais les 10 hectolitres par hectare. Le travail d'orfèvre à la vigne puis au chai, où le vin est resté en élevage pendant 4 ans, finissent de donner au vin sa stature et son étoffe incomparable, digne des meilleurs grands crus bourguignons.

Ce millésime 2018 est fascinant de complexité et d'énergie sous-jacente ! Notes grillées et pierreuses, fleurs blanches (jasmin, chèvrefeuille), verveine, citron confit et bergamote, céréales battues, noisette et noix de Cajou, herbes fines aux accents anisés, un véritable panier de fruits frais et juteux, entre poire, coing et pêche blanche, une touche plus sensuelle de pâte d'amande et de crème au beurre et à la noisette, l'intensité aromatique est envoûtante.

Que dire des équilibres en bouche : le mariage entre volume et tonicité, entre gras et tension est stupéfiant. Un vin qui claque et qui trace ! Quant à la persistance, elle est déjà phénoménale. Voici l'une des plus fascinantes expressions du chardonnay jurassien : un monument à attendre au minimum 5 ans.

Quantité limitée à 1 Magnum par client

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Cuvée Marguerite - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Envoûtant : notes grillées et pierreuses, fleurs blanches (jasmin, chèvrefeuille), verveine, citron, céréales battues, herbes fines, poire, coing et pêche, une touche plus sensuelle de pâte d'amande et de crème au beurre.

Bouche : Le mariage entre volume et tonicité, entre gras et tension est admirable de bout en bout. La persistance est déjà phénoménale.

Accords mets-vins : Viennoise de sole au vieux comté. Homard et son jus de carapace crémé, petits légumes glacés. Fromage de vache bourguignon (langres...), sans la croûte.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 3 heures au moins (carafage recommandé)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique