

## Anne et Jean-François Ganevat - Kopin Les Pierres Bleues - 2019



Jean-François Ganevat ne fait décidément rien comme les autres : en 2019, son « vin de copain » est un assemblage complexe et singulier de chardonnay et pinot gris plantés sur les fameux terroirs de pierres bleues, bien connus dans le Beaujolais, du côté de Brouilly en particulier !

Comme chaque année, Anne et Jean-François se sont tournés vers leur bande de copains vignerons, amis de la nature et des vins bios, pour trouver de beaux raisins et réaliser cet assemblage original qui met en lumière les sols de « pierres bleues » que l'on trouve sur certains crus du Beaujolais, en particulier sur les coteaux du Mont Brouilly. Des sols de roches dioritiques ou schisteuses, d'origine volcanique, qui donnent au vin une trame épicée et fumée. Ce vin a ensuite été « mis en image » par un autre ami de la bande, le dessinateur Michel Tolmer.

Fidèle à leur approche résolument naturelle, Anne et Jean-François vinifient ce Kopin en demi-muids de 600 litres, sans aucun intrant et sans ajout de soufre. Ni filtré, ni collé, le vin affiche une belle robe dorée. Le nez s'ouvre sur les fruits blancs, autour de la poire et de la pêche blanche, de la pomme macérée, de notes de miel et de cire fraîche, mais aussi de décoction d'herbes aromatiques, d'armoise et de génépi. L'empreinte minérale se montre assez large et épicée : elle se pare d'arômes plus tendres de jeune cèpe et d'amanite des Césars, mais aussi de quelques légumes racines juste sortis du sol, entre butternut et carotte.

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez. Les fruits blancs marinés s'accompagnent de notes d'abricot, de prune jaune et de coing. On retrouve les évocations racinaires mêlées à des herbes aromatiques séchées, autour du thym et de la coriandre, et à une composante chlorophyllienne rafraîchissante, évoquant feuille de céleri et eau de concombre. La finale, assez douce et complète, possède une belle ampleur.

S'il est conçu par Anne et Jean-François comme un vin d'apéritif, entre copains, son ampleur nous paraît bien adaptée à un repas tout aussi convivial faisant la part belle à un saucisson brioché aux pistaches ou des quenelles à la Lyonnaise...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

## Anne et Jean-François Ganevat - Kopin Les Pierres Bleues - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune paille clair

Nez : Complexe, expressif : poire et pêche blanche, pomme macérée, notes de miel et de cire fraîche, décoction d'herbes aromatiques, d'armoise et de génépi. Arômes plus tendres de cèpes et d'amanite des Césars, de carotte et de butternut

Bouche : Fruits blancs marinés, abricot, prune jaune et coing. Des évocations racinaires mêlées à des notes d'herbes aromatiques séchées, autour du thym et de la coriandre, et à une touche chlorophyllienne d'eau de concombre et de céleri. Finale ample

Accords mets-vins : Un apéritif convivial aussi bien avec de la charcuterie (mortadelle), des dès de comté ou encore une petite friture. Mais aussi un saucisson brioché aux pistaches ou des quenelles à la Lyonnaise...



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure).



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay (75%), pinot gris (25%)

Culture : Biologique