

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Rouge "Croix des Batailles" - 2021



Pour sa « Croix des batailles », toujours 100% pinot noir, Jean-François a choisi cette année d'assembler pinots alsaciens, provenant de sols argilo-calcaires, avec des raisins issus de marnes jurassiennes.

Côté vinification, il s'éloigne ici de la Bourgogne pour s'inspirer plutôt des pratiques du Beaujolais, avec une macération semi-carbonique à froid, suivie d'un élevage à l'ancienne, pendant une bonne année, dans de vieux foudres. Sans aucun ajout de soufre.

D'emblée, le nez se montre frais et grisant, nous plongeant dans les sous-bois, avec leurs accents de terre fraîche, d'humus et de fougères. On est emballé par ce lien intime qui s'installe entre ce jus rubis clair et l'expression d'un lieu, dans toute sa vérité brute.

On décèle après agitation des notes plus acidulées et juteuses d'airelle, de groseille et de fraise des bois. Alors qu'on se laisse conquérir par la gourmandise tonique de ces fruits frais, que déploie maintenant une touche florale voluptueuse évoquant un bouquet de jasmin. C'est à ce moment que semble surgir du verre un éclat de silex et sa note fumée.

On retrouve en bouche le croquant acidulé des baies rouges avant l'arrivée de tannins fins, presque poudreux. Les petits fruits s'affirment en milieu de bouche, autour de la fraise Mara, de la prunelle mais aussi de la confiture de rhubarbe. Le jus se montre particulièrement fringant, avec de beaux amers aux accents de quinquina et d'écorce de mandarine. La bouche est littéralement portée par ces notes joliment dynamiques jusqu'à l'épatante finale salivante. Une touche de thé au jasmin et des nuances de poivre gris concluent cette randonnée bucolique à souhait et tonifiante.

Les volailles conviendront parfaitement à cette Croix des Batailles, que on l'accordera volontiers à une pintade à la crème, purée de céleri et pommes poêlées ou, tout simplement, à un poulet rôti bien doré, servi avec des pommes de terre sarladaises.

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Rouge "Croix des Batailles" - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis clair

Nez : Frais, grisant : groseille, fraise écrasée, airelles, rhubarbe, terre retournée, humus, fougère, tomate bien mûre, oignon rouge, feuilles mouillées, fougères et écorce de bouleau. Rose et jasmin. Sauge, gingembre, poivre, silex frotté

Bouche : Croquant acidulé des baies rouges, de la fraise Mara, de la prunelle et de la rhubarbe confite, des tanins fins et poudreux. Du dynamisme avec une touche de thé au jasmin et des notes poivrées sur la finale

Accords mets-vins : On jouera la carte des volailles : une pintade à la crème, purée de céleri et pommes poêlées ou, tout simplement, à un poulet rôti bien doré, servi avec des pommes de terre sarladaises.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 16°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (2 heures).



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique