

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chardonnay Grusse en Billat - 2019



Autre grand classique du Domaine, ce Chardonnay à la fois puissant et étiré, provient des vignes situées à l'altitude la plus élevée que compte le domaine. A cheval sur les communes de Grusse et de Saint-Laurent-La-Roche, le lieu-dit En Billat abrite ces vignes plantées dans les années 1960 et 1970, sur des pentes culminant à près de 430 mètres ! En vieux français, le terme de « grusse » signifiait d'ailleurs « la montée »...

Elles bénéficient d'un terroir singulier combinant des schistes qui apportent au vin profondeur et nobles amers, et des marnes blanches, de nature calcaire, qui donneront cette épine dorsale minérale, tendue et légèrement fumée.

Nature des sols, altitude élevée, belle exposition des vignes au Sud-Est, parfaite maturité des raisins : tout cela semble s'être articulé à merveille pour donner sur ce millésime 2019 à la fois concentré, charnu et tonique un vin à l'équilibre magistral. Avec sa robe d'un jaune électrisant, ce Grusse en Billat développe une intensité de saveurs et une énergie rare. Une énergie que les 4 années d'élevage en foudre et en amphore ont su parfaitement canaliser, pour commencer à en révéler toute la complexité.

Fleurs blanches, infusions de tilleul et de verveine, peaux d'agrumes, poivre vert, des notes de silex frotté et de sésame, pomme, pêche et ananas, tant au nez qu'en bouche, ce Grusse en Billat nous emmène loin, sans jamais se départir d'une admirable pureté d'expression. Sa longueur de bouche est remarquable, portée par une acidité scintillante, expressive et une salinité particulièrement salivante. On termine sur des notes revigorantes de bâton de réglisse et de citron.

Voici incontestablement le compagnon idéal de nobles produits de la mer, comme des noix de Saint-Jacques juste rôties accompagnées d'une émulsion au yuzu ou d'un bar en croûte de sel et son beurre blanc relevé de quelques salicornes. Imparable.

Quantité limitée à 1 magnum par client

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chardonnay Grusse en Billat - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Silex frotté, fleurs blanches, infusions. Beau fruit : pomme, poire, pêche, citron, mirabelle. Une touche de gingembre frais et de poivre vert. Miel d'acacia.

Bouche : Superbe équilibre entre gras et tension, belle sensation de pureté. Très étiré, droit et salin. Longue finale enlevée, tonique parcourue d'une accroche crayeuse vibratoire et de fins amers.

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques rôties avec une émulsion au yuzu. Bar ou barbue rôties et beurre blanc citronné. Beaufort ou comté fruité.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique