

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chardonnay Les Varrons Vieilles Vignes - 2019



Excellente nouvelle pour les très nombreux inconditionnels du travail de Jean-François Ganevat : ce deuxième millésime des Varrons confirme que les 10 ans d'efforts pour redonner toute leur vitalité à ces vignes centenaires n'auront pas été vains, loin de là ! Un vin d'une incroyable complexité aromatique, un vin libre, vivant et inspiré, qui illustre à merveille cette poésie si singulière que l'on trouve dans les vins signés Ganevat.

C'est en 2016 qu'Anne et Jean-François ont eu l'occasion de reprendre ces vieilles vignes de chardonnay, plantées en 1922, juste au-dessus de la combe de Rotalier. Sur cet excellent terroir des Varrons, les sols sont minces et laissent rapidement la place à des calcaires du Bajocien, organisés en plaquettes, dans lesquelles le système racinaire des vieilles vignes s'immisce lentement. Elles y puisent une tension et une salinité tout à fait caractéristique, tandis que l'orientation majoritaire au Sud-Est et la relative protection des vents dominants permettent au chardonnay d'atteindre de belles maturités.

Fidèle à son approche naturelle de la vinification, sans intrant, et à un élevage très long (4 ans pour cette cuvée) en gros contenants de bois, Jean-François nous gratifie aujourd'hui d'un vin éminemment personnel, complexe, intense, qui livre une vision intime et chargée d'émotions de ce terroir des Varrons. Un tiers environ de la cuvée est vinifié en macération, pour davantage de complexité et de corps.

A l'œil, on perçoit très vite que l'on ne joue pas dans les canons classiques mais qu'on entre bien dans l'univers fascinant du magicien de Rotalier : selon la lumière, la robe se pare de reflets tantôt topaze, tantôt saumonés, tantôt gris. Oubliez vos repères habituels, libérez vos sens et laissez-vous guider dans un paysage onirique : au nez, on se balade au milieu des fougères, des mousses humides qui recouvrent de vieux murs de pierre, les sous-bois regorgent de champignons fraîchement poussés, entre chanterelles et bolets. Puis viennent des notes gourmandes et bien mûres évoquant la confiture de prunes et d'abricots, la pâte de coing et l'orangette. Plus étonnant encore, on perçoit une touche de petits fruits rouges acidulés : on pense à une gelée de framboises ! Il y a dans ce vin une dimension quasiment poétique qui nous fait immédiatement voyager.

La bouche est ample, vivante. Elle est parcourue par des ondes successives : les agrumes d'abord, orange et pamplemousse en tête, puis les prunes et les pommes qui semblent marinées dans un bain d'épices et d'herbes aromatiques, puis l'expression puissante de la roche. On

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

retrouve nos étonnants petits fruits rouges acidulés, entre griotte et groseille. Ils précèdent une note plus fumée et une évocation de fruits à coque nous emmenant presque du côté d'un fino de Jerez. Quelle personnalité ! Le rayonnement de la finale est extraordinaire : tannique et imprégnée par le sol, elle envahit le corps tout entier. Sa persistance est phénoménale. Côté table, on pense truite aux amandes ou barbue à l'oseille...

Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chardonnay Les Varrons Vieilles Vignes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune topaze, reflet gris et saumoné

Nez : Expressif et versatile : fougères, mousses humides, pierre mouillée, chanterelles et bolets, confiture de prunes et d'abricots, pâte de coing et orangette, gelée de framboises, zeste de pamplemousse confit

Bouche : Ample, active, les agrumes d'abord, orange et pamplemousse en tête, puis les prunes et les pommes marinées aux épices et herbes aromatiques, puis l'expression puissante de la roche. Finale mêlant note fumée et noisette

Accords mets-vins : Une truite aux amande. Une barbue ou un saumon à l'oseille à la façon de chez Troisgros.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

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