

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Montferrand - 2020



Coup de cœur pour ce chardonnay, élevé sur lies pendant 3 ans en grandes barriques de 500 litres, d'une remarquable complexité aromatique et d'une longueur impressionnante. Il exhale par tous ses pores ses origines jurassiennes et l'authenticité du terroir. Les vieilles vignes sont à l'honneur, plantées sur un substrat de marnes grises du Lias. Elles ont donné un vin tonique et attachant, d'une belle générosité d'arômes et de texture.

Les vignes sont conduites en suivant scrupuleusement les règles d'une culture biologique. Récolté à parfaite maturité, le chardonnay fait ensuite l'objet d'une vinification naturelle en demi-muids, sans ajout de soufre, suivie d'un long élevage de plus de 3 ans pendant lequel le vin s'est nourri de ses lies, renforçant ainsi sa richesse de corps et sa complexité aromatique. Soucieux de conserver jusqu'au bout une expression « à l'état pur » du fruit et du sol, Jean-François ne colle ni ne filtre le vin avant la mise en bouteille.

La franchise et la richesse du bouquet impressionnent d'emblée : se mêlent la brique pilée et l'argile fraîchement retournée, l'huile de sésame, les bolets, la noisette fraîche et l'amande, la fleur d'oranger, le miel, le citron confit et l'orange sanguine, la pomme Granny, la rhubarbe et le coing, la noix de muscade, sans oublier quelques notes mentholées évoquant l'eucalyptus. Nous voici plongés dans une nature généreuse et pleine de vitalité.

En bouche, le voyage continue : le fruit, vif et expressif, se mêle à des saveurs plus suaves de beurre frais, d'amande et de miel. On pense aussi bien au zeste d'orange, au pomelo, à la pomme Canada compotée, la rhubarbe confite ou la confiture de mirabelles qu'à la purée de marron ou au froment. Quelques touches épicées de coriandre et de poivre gris soulignent la tonicité de l'ensemble. Jusqu'au bout de la finale, le vin ne perd rien de sa générosité savoureuse : un vin de plénitude, qui raconte son terroir, son pays avec franchise et un enthousiasme communicatif.

On pense à une table généreuse, conviviale, plus automnale qu'estivale, entre morbiflette et pommes de terre au Mont d'or fondu, saucisse de Morteau ou sauté de veau aux champignons sauvages.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Montferrand - 2020



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Franc, riche : brique pilée, argile fraîchement retournée, huile de sésame, bolets, noisette fraîche, amande, fleur d'oranger, miel, citron confit, orange sanguine, pomme Granny, coing, noix de muscade, eucalyptus.

Bouche : Fruit vif et expressif (beurre frais, amande, miel, zeste d'orange, pomelo, pomme Canada compotée, rhubarbe confite, confiture de mirabelles, purée de marron, froment, épeautre. Finale épicée (coriandre, poivre gris), sensation de plénitude.

Accords mets-vins : Une cuisine généreuse, conviviale, plus automnale qu'estivale, entre morbiflette et pommes de terre au Mont d'or fondu, saucisse de Morteau et sauté de veau aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage impératif (2 heures au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique