

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Halte...S - 2021



Autre pépite savoyarde, rendant hommage au vignoble du regretté Dominique Belluard, cette Halte...S, ou plutôt altesse met à l'honneur le cépage éponyme issu des terroirs argilo-calcaires, sur les pentes des contreforts du massif de Chablais.

Les vignes furent plantées par Dominique Belluard voici une quinzaine d'années sur des sols de strates argilo-calcaires issues de sédiments de glaciers, à 450 mètres d'altitude environ. Elles bénéficient d'une exposition plein sud qui compense, par un ensoleillement diurne prolongé, les nuits fraîches de ce climat d'influence montagnarde. Même sur un millésime tardif comme 2021, cela a permis à l'altesse d'afficher une belle maturité et une grande concentration, d'autant que sur ces pentes abruptes, les rendements sont naturellement très limités.

Fidèle à l'approche qui a fait sa réputation, Jean-François Ganevat a décidé de vinifier et d'élever cette toute petite production en grandes barriques (600 litres), pendant près de 30 mois. Evidemment sans aucun intrant ni ajout de soufre.

Ni filtré, ni collé, le vin se livre aujourd'hui dans un registre éminemment frais et tonique, presque surprenant pour ce cépage qui donne parfois des vins aux parfums capiteux. Ici, c'est bien la sensation d'énergie et l'éclat du fruit qui dominent.

Fleur de citronnier, verveine, orange sanguine, pamplemousse, pomme Granny, pêche de vigne et prunes jaunes nous interprètent, au-dessus du verre, une joyeuse farandole. Juste adoucie par quelques suaves notes d'amande, de miel de montagne et de beurre frais. Viennent ensuite quelques épices, cannelle et noix de muscade en tête.

La bouche n'est pas en reste, dense mais fuselée et traçante, entre fruits jaunes et agrumes confits. La longueur de bouche est franchement impressionnante. Une fois encore, on pense clairement à la table. Que diriez-vous, d'ici 2 ou 3 ans, d'un saucisson brioché à la pistache accompagné d'un écrasé de pommes de terre ou encore d'un poulet crémeux aux écrevisses et son risotto au safran ? Pour notre part, c'est un grand Oui !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Halte...S - 2021



Dégustation et accords

Nez : Frais, tonique : Fleur de citronnier, verveine, orange sanguine, pamplemousse, pomme Granny, pêche de vigne et prunes jaunes, notes d'amande, de miel de montagne et de beurre frais, épices douces, cannelle et noix de muscade en tête.

Bouche : Dense mais fuselée et traçante, entre fruits jaunes et agrumes confits. La longueur de bouche est franchement impressionnante.

Accords mets-vins : D'ici 2 ou 3 ans sur un saucisson brioché à la pistache accompagné d'un écrasé de pommes de terre ou encore d'un poulet crémeux aux écrevisses et son risotto au safran.



Conseils de service

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage impératif (2 heures au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique