

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chardonnay Florine - 2020



Cette cuvée, baptisée du nom de la fille de Jean-François, est une des rares issues de vignes relativement jeunes (à l'échelle du domaine qui remonte au 17ème siècle !) : elles ont tout de même près de 40 ans aujourd'hui et ont été plantées par le père de Jean-François, en 1986. Elles occupent sur des sols minces très calcaires mêlés à des marnes grises, au bas du coteau des Chalasses.

Ici, les vignes sont cultivées comme un véritable jardin, les sols sont régulièrement griffés, pour ne pas les tasser et en conserver toute la vie et la biodiversité si chères au vigneron. La maîtrise des rendements est un impératif absolu, tant Jean-François cherche à obtenir un raisin parfaitement mûr et concentré, seul capable de transmettre avec finesse et intensité les messages de son terroir. Une pureté qu'il veille bien sûr à ne pas dénaturer, pratiquant une vinification totalement naturelle, sans ajout de soufre ni aucun autre intrant.

Sur ce millésime 2020, plutôt solaire et surtout très précoce, Florine se montre certes concentrée, mais dotée d'une vivacité et d'une énergie réjouissantes qui signent la réussite magistrale des vins de Jean-François sur ce millésime de chair fuselée et d'intensité. Après pas moins de 4 années d'élevage (d'abord en demi-muids et foudres, puis en cuves pour finir de s'homogénéiser), Jean-François est parvenu à préserver une incroyable sensation de fraîcheur tonique, soutenue par un élan minéral, salin, qui nous emporte. L'équilibre entre la maturité gourmande des arômes et la subtilité de cette trame effilée et incisive en bouche est admirable !

Le vin éblouit par sa complexité, sa densité et sa droiture, entre citron confit, pomme Reinette et coing frais, mirabelle, délicates notes évoquant les fleurs blanches, la verveine et le cerfeuil, quelques touches gourmandes de beurre frais et d'éclat de noisette, et une finale élancée et saline. La bouche, avec ce qu'il faut de gras et de texture en entame, est toujours impeccablement dynamique et pure. Elle s'allonge sur une trame citronnée particulièrement rafraîchissante.

Voici une entrée en matière de très haute volée dans le style Ganevat. Cette superbe cuvée Florine vous réjouira autant avec quelques toasts de saumon fumé et fromage frais, qu'à table, pour accompagner un dos de cabillaud ou un bar de ligne et son beurre blanc ! Déjà impressionnant et parfaitement armé pour s'affiner encore dans les 5 prochaines années.

Quantité limitée à 1 Magnum par client

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chardonnay Florine - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : frais et complet : citron confit, pomme Reinette et coing frais, mirabelle, délicates notes évoquant les fleurs blanches, la verveine et le cerfeuil, quelques touches gourmandes de beurre frais et d'éclat de noisette.

Bouche : équilibre admirable entre la maturité gourmande des saveurs et la subtilité de d'une trame effilée et tonique en bouche . avec ce qu'il faut de gras et de texture en entame, impeccablement dynamique et pure, trame citronnée.
Finale élancée et saline.

Accords mets-vins : autant avec quelques toasts de saumon fumé et fromage frais, qu'à table, pour accompagner un dos de cabillaud ou un bar de ligne et son beurre blanc !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 3 heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique