

## Domaine Ganevat - Côtes du Jura Les Vignes de mon Père - 2010



Nous sommes particulièrement fiers de pouvoir vous proposer LA cuvée emblématique du Domaine Ganevat, ce Savagnin désormais mythique et recherché dans le monde entier. Une cuvée qui pousse certainement le plus loin la recherche de Jean-François du vin parfait, du vin intense, vibrant et profond, du vin qui ne ressemble à aucun autre et transcende son terroir avec une énergie tout bonnement incroyable.

Pour arriver à ce résultat, le vigneron a choisi d'isoler une petite parcelle d'à peine 30 ares du terroir de marnes bleues et de schistes de Champ Bernard. Les vieilles vignes de savagnin vert se situent précisément à cheval entre les villages de Grusse et Cesancey. Mais là où les autres vins passent deux à trois ans en fûts, c'est ici pendant près de 11 ans (vous avez bien lu !) que le vin s'est peu à peu formé puis transformé pour atteindre aujourd'hui ce niveau d'équilibre et de complexité à nul autre pareil.

Evidemment, après une si longue période passée en grands fûts de 600 litres (il s'agit ici d'un élevage ouillé, et non oxydatif), le vin est aujourd'hui marqué par la réduction : si vous le dégustez rapidement, il est impératif de le carafer 3 bonnes heures avant le service, ou mieux encore de l'ouvrir la veille et le laisser tranquillement s'aérer en bouteille.

On croyait avoir touché le Graal avec le millésime 2008 : c'était sans compter sur ce tout nouveau 2010, qui nous emporte littéralement dans un tourbillon d'arômes et d'émotions presque indescriptibles ! Habité par une force intérieure impressionnante mais parfaitement canalisée, doté d'une énergie qui le rend virevoltant au nez comme en bouche, ce « Vignes de mon père 2010 » possède une identité unique et une intensité que l'on ne rencontre nulle part ailleurs.

Un millésime où les maturités n'ont pourtant pas été facile à obtenir, tant le vent du Nord a soufflé ici pendant une bonne partie de la saison estivale, rafraichissant beaucoup l'atmosphère. Mais c'est aussi cette acidité si précieuse, que les fruits avaient préservée, qui donne aujourd'hui au vin sa jeunesse insolente.

Entre zestes de citron et de mandarine confite, mirabelle et abricot bien mûrs, menthe poivrée, noix verte et amande, notes grillées et fumées de pierre à fusil, fleurs blanches, thé, pollen, miel de printemps, safran, fond de volaille, armoise, sauge et herbes de montagne... le voyage est total ! Vous serez stupéfait par son énergie en bouche : ici, la matière d'un volume considérable est soulevée par une acidité impériale qui permet l'envol de la finale. La longueur en bouche est sidérante.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un vin que le magazine Wine Advocate - Robert Parker n'a pas hésité à noter à nouveau 100/100 cette année, et par là-même à faire entrer dans le panthéon des blancs les plus recherchés dans le monde... S'il existait un Montrachet au cœur du Jura, ne doutons pas qu'il serait très proche des Vignes de mon père... A attendre impérativement quelques années en cave.

Est-il utile de vous dire que les quantités sont très limitées et qu'il n'y en aura vraiment pas pour tout le monde ?...

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Ganevat - Côtes du Jura Les Vignes de mon Père - 2010



### Dégustation et accords

Robe : Or assez clair

Nez : zestes de citron et de mandarine confite, mirabelle et abricot bien mûrs, menthe poivrée, noix verte, amande, pierre à fusil, fleurs blanches, thé, pollen, miel de printemps, safran, fond de volaille, armoise, sauge et herbes de montagne...

Bouche : Vous serez stupéfait par son énergie en bouche : ici, la matière d'un volume considérable est soulevée par une acidité impériale qui permet l'envol de la finale. La longueur en bouche est sidérante.

Accords mets-vins : Un bar cuit en croûte de sel, accompagné d'un beurre de salicorne, un homard grillé. Plus tard, Saint-Jacques rôties, jus de coque crémé et truffes. Fromages d'alpages.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Idéalement, l'ouvrir la veille.  
Sinon, carafage d'au moins 3 heures.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2010

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique