

## Domaine Ganevat - Côtes du Jura Vin Jaune - 2016

Lorsque Jean-François Ganevat s'attaque au traditionnel vin jaune, qui doit évoluer sous son voile protecteur, sans ouillage, pendant au moins 6 ans en fûts, le résultat se fait attendre non pas 6 ans mais près de 10 ans... et s'avère d'une infinie délicatesse.

Toujours adepte du savagnin vert, variété selon lui la plus qualitative du cépage jurassien, Jean-François élabore un vin jaune à la singularité affirmée. Issu de vieilles vignes, plantées en 1948, sur un terroir typique de marnes bleues qui donne au savagnin cette rare percussion minérale, le vin délivre aujourd'hui une rare combinaison entre puissance et concentration d'un côté, et une tension vibrante qui fuse du début à la fin de la dégustation.

Si le millésime 2016 ne fut pas de tout repos dans une bonne partie du vignoble jurassien, tous les terroirs et tous les cépages ne furent pas logés à la même enseigne. Alors que les récoltes de chardonnay accusaient de gros déficits, le savagnin a beaucoup moins souffert des conditions climatiques marquées par une forte pression du mildiou (surtout dans la partie méridionale du vignoble).

Cette vieille vigne a ensuite profité d'une fin d'été aux conditions plus sèches et lumineuses pour parfaire les maturités de son cépage phare. Promesse d'une belle récolte en qualité et en quantité.

Après un élevage sous voile, en fûts, pendant plus de 8 ans, le vin dépasse aujourd'hui toutes nos espérances. C'est un véritable monument de complexité et d'énergie qui nous embarque pour un voyage sensoriel dont on se souviendra longtemps.

Son incroyable sophistication aromatique s'exprime dès le premier nez, sur de franches évocations de noix fraîches et de noix de Pécan, accompagnées de fines notes épicées de tourbe, d'ambre, d'iode, de houblon mais aussi de curry, de fève Tonka, de poivre gris et de curcuma. Le fruit est bien là, évoquant une délicieuse pâte de coing, une confiture de mirabelle et des zestes d'orange, de mandarine et de citron confits. On perçoit également une note de raisin blond sec. Bien sûr, les classiques arômes de sous-bois, de champignons séchés (bolets et morilles) et de feuille de tabac sont au rendez-vous. Sans compter cette évocation fruitée et lactique d'une croûte de comté...

En bouche, on se demande vraiment comment Jean-François réussit à marier avec autant de justesse une telle sensation de fraîcheur et d'énergie avec une matière aussi concentrée : la puissance du vin est parfaitement canalisée par une présence acidulée, pure et tonique du



# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fruit, sur des évocations d'agrumes, de rhubarbe confite mais aussi de fruits blancs flambés. C'est profond, intense et pénétrant ! C'est terriblement gourmand et parfaitement digeste. C'est incroyablement long. Bref, c'est magique.

Envoûtant aujourd'hui comme dans deux ou trois décennies !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Ganevat - Côtes du Jura Vin Jaune - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Vieil or, légèrement ambrée

Nez : puissant, intense : noix fraîches, noix de Pécan, tourbe, ambre, iode, houblon, curry, fève Tonka, poivre gris, curcuma, pâte de coing, confiture de mirabelle, zestes d'orange, mandarine, citron confits, raisin blond sec, sous-bois, champignons séchés ...

Bouche : matière concentrée, puissance parfaitement canalisée par une présence acidulée, pure et tonique du fruit, sur des évocations d'agrumes, de rhubarbe confite et de fruits blancs flambés. C'est profond, intense et pénétrant !

Accords mets-vins : Evidemment le traditionnel poulet au vin jaune et morilles ou un vieux comté affiné. Mais aussi une cuisine épicée d'inspiration indienne (curry madras, dahl).



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2052 au moins

Température de service : 13°

Ouverture : Aération de 3 heures au moins.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2016

Type : Vin jaune (non ouillé, oxydatif)

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique