

Anne et Jean-François Ganevat - Chardonnay La Gravière - 2015 - blanc



Pour cette cuvée au profil à la fois enrobant et particulièrement tonique, Anne et Jean-François Ganevat ont jeté leur dévolu sur de vieilles vignes plantées en 1964 sur des sols caillouteux en surface, mêlant marnes grises du Lias et marnes irisées, qui apportent au vin un côté charnu tout en préservant une épine dorsale minérale et saline de tout premier ordre.

Comme pour les autres cuvées, après un pressurage délicat, les jus ont été mis en fermentation en demi-muids, sans ajout de sulfites, et sont restés ensuite en élevage pendant 30 mois au total. Le fruit a pleinement bénéficié du caractère solaire du millésime, et exprime aujourd'hui sa haute maturité sur de franches notes de fruits blancs et jaunes, poire, coing et pêche en tête, qui se marient fort bien avec un beurré fin et gourmand.

On retrouve ces fruits mûrs et juteux dans une bouche ample, charnue et enveloppante. Mais le sol agit sans cesse, apportant une belle droiture au vin, avec une fine acidité énergique et des amers salivants évoquant la craie et les écorces d'agrumes.

Un ensemble parfaitement équilibré entre maturité et fraîcheur, qui accompagnera avec bonheur un crabe farci ou un risotto aux langoustines.

A noter : Comme souvent avec les vins de Jean-François, si vous détectez à l'ouverture un peu de perlant (c'est volontaire de sa part et consécutif de l'utilisation extrêmement réduite du soufre), n'hésitez pas à carafer le vin et à secouer énergiquement votre carafe quelques secondes, puis veillez à la laisser reposer quelques minutes avant de servir.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Chardonnay La Gravière - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Fumée, craie, poire, gelée de coing, pêche, notes de beurre, écorce d'agrumes (mandarine), herbes fines.

Bouche : Superbe équilibre : attaque ample, juteuse, enveloppante, belle acidité tonique, droiture et intensité minérale en finale, sur de fins amers et une allonge légèrement saline.

Accords mets-vins : Crabe farci, risotto ou pâtes fraîches aux langoustines.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (pour éliminer le perlant éventuel).



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique