

Anne et Jean-François Ganevat - Chardonnay Les Cèdres - 2015 - blanc



Négoce ou pas, Anne et Jean-François Ganevat ne s'interdisent décidément rien quand il s'agit de trouver le meilleur raisin pour produire le vin qu'ils aiment. Cap cette fois sur le légendaire terroir de Château-Chalon, avec de vieilles vignes de chardonnay plantées dans les années 1930 sur ces fameux sols marno-calcaires, très caillouteux, au sud du finage.

Après une vinification naturelle et sans sulfite, suivie d'un long élevage en demi-muids pendant 30 mois, Jean-François nous fait encore une fois une démonstration bluffante de sa capacité à faire dialoguer le fruit et le sol, tout en donnant à son vin un élan et une profondeur digne des meilleurs crus de la Côte d'Or !

Après une bonne aération, on tombe sous le charme de ce bouquet au profil bourguignon, entre noisette grillée, pierre à fusil, acacia, beurre frais, cassonade, yuzu et citron vert, pomme au four et pêche blanche, voire une touche de fruit de la passion.

L'éclat et la profondeur en bouche impressionnent à ce niveau : l'équilibre entre une matière ample et caressante, qui donne de la rondeur à l'attaque, et cette sensation de fraîcheur soulignée par des saveurs de pamplemousse et d'herbes fines, est en tout point remarquable. Un équilibre et une longueur qui placent clairement cette cuvée Les Cèdres au niveau des grands blancs du Domaine. Chapeau l'artiste !

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 Les Cèdres - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Noisette grillée, pierre à fusil, acacia, beurre frais, cassonade, yuzu et citron vert, pomme au four et pêche blanche, fruit de la passion.

Bouche : Matière caressante, attaque ronde, sensation de fraîcheur en milieu de bouche sur des saveurs d'herbes fines, superbe allonge, porté par de délicates saveurs d'agrumes.

Accords mets-vins : Bar ou turbot au beurre blanc, risotto de Saint-Jacques, mais aussi une volaille à la crème. Langres.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique