

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay La Barraque - 2016 - blanc



Cette cuvée, que Jean-François décline également en savagnin ouillé, est issue de vieilles vignes de chardonnay plantées sur un terroir typiquement jurassien de marnes du Lias, qui apportent au vin rondeur et structure.

Comme toujours, après un pressurage très délicat, le vin est vinifié puis élevé en fûts, sur ses lies, pendant deux années, de la façon la plus naturelle qui soit : aucun intrant œnologique, aucun ajout de soufre pendant tout ce temps, pas de collage ni de filtration, ici, on laisse le fruit, le sol et la nature s'exprimer dans la plus grande pureté possible. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que le défi est parfaitement relevé : la maîtrise de la vinification dont fait preuve Jean-François est tout bonnement admirable !

Après une bonne aération, qui permettra d'éliminer le très léger perlant que l'on peut percevoir à l'ouverture, le vin se montre déjà très expressif, à la fois gourmand et très élégant. Sésame grillée, pierre frottée, fruits blancs mûrs et juteux (poire en tête), beurre frais, chèvre-feuille, glycine, une touche de vanille, une autre d'amande fraîche, le bouquet se déploie peu à peu, le plus naturellement du monde.

L'entame de bouche est assez sphérique, portée par une matière dense et charnue. Mais le sol apporte aussi une dimension saline et une tension qui affine et dynamise la texture : savoureux, le vin semble discuter en permanence avec vos papilles, offrant une finale longue, avec de la mâche, où les fruits blancs et la dimension crayeuse reviennent en force.

Plein, savoureux, vif et digeste : avec ce chardonnay La Barraque, Jean-François nous offre encore une fois une belle leçon de style.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay La Barraque - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Sésame grillée, pierre frottée, fruits blancs mûrs et juteux (poire en tête), beurre frais, chèvre-feuille, glycine, une touche de vanille, une autre d'amande fraîche.

Bouche : Entame sphérique, sur une matière dense, charnue. Vivacité et tension minérale dynamisantes sur le milieu de bouche. Longue finale, intense, sur les fruits blancs et la craie.

Accords mets-vins : Bar cuit en croûte de sel, accompagné d'un beurre citronné. Blanquette de volaille. Fromage de vache à croûte lavée.



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