

Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Chardonnay La Flandre - 2016 - blanc



Tout comme Champs Poids, ce superbe Chardonnay La Flandre provient d'une parcelle cultivée par un vieil ami des Ganevat, André-Jean Morin, adepte lui-aussi d'une viticulture biologique et bio-dynamique, aux rendements très limités, dans le respect le plus exigeant de la nature et du terroir.

La vigne, plantée voici une cinquantaine d'années, est située sur le lieu-dit « En Flandre », dans le coeur historique du vignoble d'Arbois, sur un sol argilo-calcaire typique. Un substrat dans lequel le fruit va trouver un remarquable équilibre entre concentration aromatique et fraîcheur. D'autant que les argiles ont parfaitement joué leur rôle en 2016, en retenant l'eau abondamment tombée au printemps. Elles ont ainsi permis à la vigne d'éviter stress hydrique et blocage des maturités pendant l'été qui s'est révélé ici particulièrement sec et ensoleillé.

Avec une matière première aussi qualitative, il ne restait plus à Jean-François qu'à laissé parler son incomparable talent de vinificateur pour nous livrer, après deux années d'un élevage totalement naturel en petites cuves en bois, un chardonnay de très haute volée : floral et fruité au nez, ample mais frais et vibrant en bouche, magnifiquement équilibré.

La fraîcheur de notes de citron vert, de bergamote et de petites fleurs blanches se marie parfaitement avec la gourmandise des fruits blancs et jaunes (pomme, prune), une gourmandise soulignée par une jolie touche briochée.

Au nez comme en bouche, c'est une belle sensation de pureté qui se dégage du vin, pureté de saveurs et de texture : fluide et cristalline, ne manquant pas de chair pour autant, cette cuvée « La Flandre » est parfaitement structurée autour d'une arête minérale, tendue et saline, qui s'équilibre avec la haute maturité du fruit jusqu'à cette finale à la fois suave et vivifiante.

Voici une alternative sérieuse à un cru Beaunois, pour accompagner une viande blanche ou un poisson en sauce crémeuse, ou, tout simplement, un fromage de vache bourguignon, comme un soumaintrain ou un Langres.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Chardonnay La Flandre - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : La fraîcheur du citron vert, de la bergamote et des petites fleurs blanches se marie parfaitement avec la gourmandise des fruits blancs et jaunes (pomme, mirabelle). Une touche briochée.

Bouche : Très pure, fluide et cristalline. Parfaitement structurée autour d'une arête minérale, tendue et saline, qui s'équilibre avec la haute maturité du fruit.

Accords mets-vins : Bar cuit en croûte de sel, accompagné d'un beurre citronné. Blanquette de volaille ou de veau. Soumaintrain ou 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 : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique