

Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Vin Jaune - 2005 - blanc



Encore un véritable « OVNI » signé Jean-François Ganevat, produit en toute petite quantité : un « jaune » vieilli non pas 6 ans en fûts, sous son voile protecteur, mais 12 ans ! Plus qu'un vin jaune, voici un véritable extrait de vin jaune !

Ce vin incroyable est issu de vieilles vignes de savagnin vert, de plus de 50 ans, plantées sur des sols mêlant marnes grises et calcaires. Vinifié puis élevé sans ouillage, sous la seule protection de son voile de levure, cet Arbois 2005 a donc été « percé » plus de 12 ans après son entonnage, une éternité nous direz-vous ? Mais avec Jean-François, rien ne doit nous étonner : en toute occasion, il sait parfaitement ce qu'il fait et montre un niveau de maîtrise exceptionnel. 2005 était une année superbe du côté d'Arbois, avec des raisins aux équilibres proches de la perfection, alors pourquoi se presser ?...

Le résultat aujourd'hui est époustouflant de complexité et de précision. Si l'on retrouve bien sûr de typiques arômes de noix et de curry, la richesse du bouquet va bien au-delà, sur le miel, la pâte de coing, les fruits confits, l'essence d'agrumes, le poivre, le clou de girofle, l'humus, la feuille de tabac et les champignons séchés.

La présence en bouche est d'une intensité rare, le vin se montre tannique mais extraordinairement fluide, soyeux. La persistance est juste phénoménale, sur la noix, la tourbe, les fruits jaunes confits et une touche résolument saline très salivante. Inutile de vous dire que ce Vin Jaune est armé pour traverser des décennies en cave... Quant à nos conseils de dégustation, compte tenu de sa puissance hors-norme, on attendra probablement la fin du repas pour l'apprécier avec un vieux Comté et quelques cerneaux de noix...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Vin Jaune - 2005 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Vieil or

Nez : Incroyablement complexe : noix, curry, miel, pâte de coing, fruits confits, essence d'agrumes, poivre, clou de girofle, humus, feuille de tabac, champignons séchés.

Bouche : Tannique mais extraordinairement fluide, soyeux. La persistance est phénoménale, sur la noix, la tourbe, les fruits jaunes confits et une touche résolument saline.

Accords mets-vins : Seul, avec du comté et des cerneaux de noix. Poulet au vin jaune et morilles.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050...

Température de service : 12°

Ouverture : Aération aussi longue que vous le voudrez (mini 2 H)



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique