

Anne et Jean-François Ganevat - Château-Chalon Vin Jaune - 2010 - blanc



Autre pépite ultra-confidentielle signée Jean-François Ganevat, son « hommage » au terroir mythique du vignoble jurassien : Château-Chalon et son sol si caractéristique de marnes grises et bleues, sur lequel le savagnin fait des miracles !

Nous avons déjà eu l'occasion de vous le dire ici, 2010 est un très grand millésime pour le savagnin jurassien : les vins jaunes se sont particulièrement distingués par leur infinie délicatesse et leur élégance. Alors bien sûr, quand un vigneron de la stature de Jean-François Ganevat se saisit de quelques superbes raisins issus de très vieilles vignes situées sur le meilleur terroir de la région, que pouvait-on obtenir si ce n'est un vin d'exception ?

Après avoir passé sept ans en fût, protégé par son voile de levure, ce Château-Chalon se révèle aujourd'hui d'une classe folle : sincère, pur et intense, et surtout, totalement ancré dans son terroir. Mirabelle, pâte de coing, abricot rôti, sablé aux noix, légumes racinaires (salsifis), miel de montagne, tourbe, sous-bois humide, feuille de tabac, cèpes séchés, pâte d'amande et un cortège d'épices, entre curry, câpre, poivre vert, gentiane... la valse des arômes est proprement incroyable.

L'éclat en bouche est tout aussi exceptionnel : à la fois puissant et tendu, le vin s'exprime avec dynamisme, fraîcheur et toujours ce raffinement extrême. Il possède une admirable qualité de fruit. Ce Château-Chalon, à la capacité de garde incommensurable (30 ans? plus?), est évidemment un très grand vin de gastronomie, parfait sur une poularde aux morilles, un coq au vin jaune ou un vieux comté, mais, bien au-delà, avec quelques tranches d'un grand jambon d'Espagne affiné, une fricassée de champignons ou un curry d'agneau. Somptueux !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Château-Chalon Vin Jaune - 2010 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Vieil or

Nez : Incroyablement complexe : mirabelle, pâte de coing, abricot rôti, sablé aux noix, légumes racinaires (salsifis), miel de montagne, tourbe, sous-bois humide, feuille de tabac, cèpes séchés, pâte d'amande, curry, câpre, poivre vert, gentiane...

Bouche : D'un éclat exceptionnel. à la fois puissant et tendu, le vin s'exprime avec dynamisme fraîcheur et toujours ce raffinement extrême.

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



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050...

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Château Chalon

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique