

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



Belle complexité, énergie et fraîcheur de tous les instants pour ce fort beau Fortbeau, dans le plus pur style Ganevat, toujours sur le fil entre une certaine exubérance aromatique et une tension incisive !

Ici, les vieilles vignes de chardonnay bénéficient d'un terroir typiquement jurassien de marnes du Lias qui contribuent à donner au vin sa densité et son allonge. Le vin a été vinifié de la façon la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes et sans ajout de soufre, puis élevé près de 3 ans en foudres.

Cet élevage très long, tout comme l'absence de soufre, nécessitent, comme souvent avec les vins de Jean-François, que l'on prenne le temps de carafer ce Côtes du Jura (au moins 3 heures) pour qu'il s'acclimate tranquillement à l'air ambiant et libère son aromatique complexe.

Vous entrerez alors dans un paysage singulier qui se livre par touches successives : d'abord le règne minéral avec des évocations de pierre-ponce et de caillou mouillé, puis la pomme au four, le citron fumé, le zeste d'orange et la crêpe Suzette, les fleurs d'arbres fruitiers, la noix de muscade et le bonbon à l'anis...

Comme toujours, on retrouve en bouche cette remarquable tension qui soutient la matière, la fusèle même. Fraîcheur tonique, énergie, netteté, on retrouve ici la patte de Jean-François, jusqu'à cette finale saline et enlevée, qui fait chanter longtemps sur les papilles la pierre et les agrumes.

A noter : Comme souvent avec les vins de Jean-François, si vous détectez à l'ouverture un peu de perlant (n'oublions pas que le gaz carbonique protège le vin en l'absence d'ajout de soufre), n'hésitez pas à carafer le vin et à secouer énergiquement votre carafe quelques secondes, puis veillez à la laisser reposer plusieurs heures avant de servir.

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Complexe et étagé : pierre-ponce et caillou mouillé, puis la pomme au four, le citron fumé, le zeste d'orange et la crêpe Suzette, les fleurs d'arbres fruitiers, la noix de muscade et le bonbon à l'anis...

Bouche : Une remarquable tension borde une matière fuselée et énergique. Finale saline et enlevée, qui fait chanter longtemps sur les papilles la pierre et les agrumes.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un ceviche de cabillaud. Demain, un risotto aux noix de Saint-Jacques ou des ris de veau braisés, puis déglacés au caramel d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Long carafage impératif
(3 heures au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique