

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Blanc Agité - 2018 - blanc



Toujours à l'affût de nouvelles expériences, de nouvelles sensations, infatigable chercheur de beau et du bon, Jean-François a imaginé en 2018 sa version forcément singulière du blanc de macération : son « vin orange » en quelque sorte.

Pour cela, il a fait le choix d'assembler à parts égales chardonnay et savagnin après une macération pelliculaire de 17 jours. Après le pressurage s'en est suivi un élevage ouillé plus classique, en demi-muids, pendant deux ans. Comme toujours chez Jean-François Ganevat, tout cela se fait le plus naturellement du monde, sans aucun intrant, sans soufre, sans collage ni filtration. Le fruit et le terroir, rien que le fruit et le terroir...

Le résultat est franchement bluffant d'intensité et d'harmonie aromatique. Si la robe offre des reflets ambrés et un léger voile, nous rappelant que nous entrons dans l'univers singulier des blancs de macération, l'aromatique se révèle d'une pureté et d'une franchise réjouissantes.

On fait le plein d'agrumes, entre pulpes et zestes confits, entre citron vert, cédrat et orange sanguine. On traverse un parterre de fleurs blanches et jaunes épanouies, entre jasmin, lys, mimosa et genêt. On se délecte de notes de miel, de pâtisseries fines et de brioche. La minéralité est bien présente, sur une tonalité presque ferrugineuse. On finit sur une nuance de yogourt au citron... Bref, on voyage et on se régale !

Tout aussi enthousiasmant en bouche, ce « Blanc Agité » vivant et énergique déploie une matière effilée, comme fuselée par une minéralité saline qui nous fait saliver. On aime la touche acidulée de la finale, avec ses évocations d'agrumes, qui stimule nos papilles et électrise nos sens. Attention : ce vin est addictif...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Blanc Agité - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Voilée, jaune à reflet ambré

Nez : Complexe, jaillissant : pulpes et zestes confits, entre citron vert, cédrat et orange sanguine. Fleurs blanches et jaunes épanouies, entre jasmin, lys, mimosa et genêt. Miel, pâtisseries fines, brioche. Caillé au citron. Une touche minérale.

Bouche : Vivante et énergique, elle déploie une matière effilée, comme fuselée par une minéralité saline qui nous fait saliver. On aime la touche acidulée de la finale, avec ses évocations d'agrumes. Une énergie communicative.

Accords mets-vins : Une belle expérience à l'apéritif, avec quelques crevettes grises ou des dès de Comté fruité !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chardonnay et savagnin

Culture : Biologique