

Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Vin Jaune - 2012 - blanc



Une réussite insolente pour ce Vin Jaune signé Jean-François Ganevat qui vient de passer près de 8 ans sous voile, à parfaire ses équilibres et trouver sa plénitude aromatique. Ce millésime 2012 affiche un profil naturellement séducteur et intense. Il fut marqué par une splendide fin d'été qui a permis au savagnin de mûrir en toute quiétude. La seule ombre au tableau : les rendements furent bien plus limités que sur le millésime précédent...

Ce vin d'une puissance d'évocation phénoménale 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 2012 a donc été « percé » en 2020.

Le résultat impressionne d'ores et déjà par sa complexité aromatique, sa densité de bouche et sa précision de tous les instants. Si l'on retrouve bien sûr ces notes typiques de noix et de noisette, c'est aujourd'hui la dimension épicée qui tient le premier rôle, évoquant la poudre de curry, le curcuma, le cumin, le poivre et même la tapenade d'olives noires. Viennent ensuite les fruits séchés, entre abricot sec et raisin de Corinthe, le miel, la pâte de coing et une touche tonique de citron confit. On sent poindre une nuance fumée évoquant la feuille de tabac séchée ainsi que des notes de sous-bois, plus terriennes, automnales et fraîches.

Le volume de bouche est considérable, le vin se montre tannique mais extraordinairement fluide, soyeux. Il est parcouru de part en part d'une tension vive qui met en alerte chaque papille. La persistance est phénoménale, sur les fruits secs, la tourbe, les champignons frais, les fruits jaunes et les agrumes confits et une touche résolument saline fort 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 1 bouteille par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Vin Jaune - 2012 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Vieil or

Nez : Incroyablement complexe : noix, curry, curcuma, cumin, poivre, miel, pâte de coing, abricot sec, essence d'agrumes, citron confit, 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