

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Montferrand - 2015 - blanc



Coup de cœur pour ce chardonnay, élevé « à la bourguignonne » pendant 5 ans, d'une remarquable complexité aromatique et d'une longueur superlative. Là encore, les vieilles vignes sont à l'honneur, sur un substrat de marnes grises du Lias qui sont pour beaucoup dans la belle générosité d'arômes et de texture de ce vin unique en son genre.

Ici aussi, les vignes sont conduites en suivant scrupuleusement les règles d'une culture biologique. Récolté à parfaite maturité, le chardonnay fait ensuite l'objet d'une vinification totalement naturelle en foudres et demi-muids, sans aucun intrant, suivie d'un très long élevage de plus de 5 ans pendant lequel le vin s'est nourri de ses lies, renforçant ainsi sa richesse de corps et sa complexité aromatique. Soucieux de conserver jusqu'au bout une expression « à l'état pur » du fruit et du sol, Jean-François ne colle ni ne filtre le vin avant la mise en bouteille.

La franchise et la richesse du bouquet impressionnent d'emblée : se mêlent ici la noisette grillée et la poudre d'amande, le pain toasté, le zeste de citron ou d'orange confit, les fleurs (lys, magnolia, chèvrefeuille), la noix de muscade, le chausson aux pommes, la poire pochée et la pêche blanche, mais aussi les fruits exotiques, entre mangue et goyave. L'élevage apporte une gourmande touche lactique, sur le yogourt, le beurre frais et la crème légèrement vanillée.

En bouche, on aime sa sensation de vivacité : le vin se révèle très dense mais souple et tendu, serré et précis dans sa finale où les fruits bien mûrs et les saveurs de fruits secs reviennent en force. La persistance est exceptionnelle et nul doute qu'avec une telle structure, ce Chardonnay Montferrand est armé pour évoluer avec panache et distinction sur les 10 prochaines années.

Nous recommandons, aujourd'hui comme demain, un carafage d'au moins une heure avant de le servir. Idéal sur des ris de veau à la crème ou une volaille pochée et sa sauce « poulette » aux girolles.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Montferrand - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or soutenu

Nez : Tarte fine aux pommes, coing, abricot et pêche, chèvrefeuille, lys et jasmin. Vient ensuite une dimension beurrée, gourmande. Sésame torréfié. Noix de muscade. Zeste de citron, mandarine confite. Yogourt, beurre frais, crème légèrement vanillée

Bouche : Très dense mais souple et tendu, serré et précis dans sa finale où les fruits bien mûrs et les saveurs de fruits secs reviennent en force. La persistance est exceptionnelle, entre fruits à noyau, poivre et accents citronnés

Accords mets-vins : Ris de veau à la crème, une volaille pochée et sa sauce « poulet » aux girolles



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage impératif (2 heures au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique