

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Vin Jaune - 2015 - blanc



Belle réussite pour ce Vin Jaune signé Jean-François Ganevat, le premier que nous découvrons issu du millésime 2015 ! Le vin affiche aujourd'hui un profil séducteur, à l'aromatique intense et la densité de bouche impressionnante. Il faut dire que le vignoble jurassien fut, lui aussi, baigné de soleil en 2015 : l'été très chaud, entrecoupé de quelques pluies bienfaitrices, a permis des maturités précoces et régulières. Les premiers coups de sécateur ont été donnés dès la fin du mois d'août. Une seule ombre au tableau : les baies de savagnin sont restées petites, donnant de faibles rendements mais des jus très concentrés.

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. Il fut ensuite vinifié puis élevé sans ouillage, sous la seule protection de son voile de levure, pendant un peu plus de 6 ans.

Le résultat impressionne aujourd'hui par sa complexité aromatique, sa densité de bouche et sa précision de tous les instants. Si l'on retrouve bien sûr des notes typiques de noix et de noisette, c'est aujourd'hui la dimension épicée qui tient le premier rôle, évoquant l'immortelle d'Italie, la poudre de curry jaune, le carvi, le safran et le poivre noir. Viennent ensuite les fruits séchés, entre abricot sec et raisin de Corinthe, le miel, la pâte de coing et une touche tonique évoquant oranges et citrons confits. On sent poindre une nuance fumée évoquant la feuille de tabac séchée, une touche de camphre 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 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 privilégiera les accords traditionnels autour du coq au vin jaune et morilles, suivi d'un vieux Comté servi avec un pain aux noix...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Vin Jaune - 2015 - 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 : Côtes du Jura

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique