

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Montferrand - 2019 - blanc



Un délicieux savagnin ouillé, élevé « à la bourguignonne », 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 savagnin fait ensuite l'objet d'une vinification totalement naturelle en foudres, sans aucun intrant, suivie d'un élevage ouillé (non oxydatif, à la différence des vins jaunes élevés sous voile), très peu interventionniste, pendant une trentaine de mois. 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 pureté et la complexité du bouquet impressionnent : on entre d'emblée dans une lecture plus verticale du sol, pénétrant dans la fraîcheur d'une grotte et de sa rivière souterraine. Puis viennent des plantes aromatiques et des herbes de montagne aux accents mentholés, rappelant une Chartreuse verte. Le fruit se déploie autour de la poire Williams, de la pêche, de la mirabelle, mais aussi de la banane écrasée, de l'anone et de la goyave. On pense à la gourmandise d'un clafoutis aux fruits jaunes, mais aussi à un miel de montagne que l'on vient juste de récolter et à des bruyères en fleurs.

L'entame de bouche est vive, comme propulsée par une acidité dynamique particulièrement stimulante sur les papilles, avec ses saveurs de jus de citron vert et de kiwi, mais aussi l'orange sanguine, le pamplemousse ou l'écorce de mandarine. Les épices contribuent, elles aussi, à rendre le jus si électrisant : poivre vert, eucalyptus et bâton de réglisse jouent des coudes pour mieux mettre nos papilles dans un état d'excitation maximal.

La finale est impressionnante de longueur et de précision, portée pendant de longues secondes par une vibration enthousiasmante. C'est une des grandes réussites du millésime.

Doté d'une telle structure, ce Savagnin Montferrand est armé pour évoluer avec panache et distinction sur les 10 prochaines années. Un vin complexe, versatile et taillé pour la table : il accompagnera parfaitement une truite aux amandes servie avec une fricassée de girolles ou des noix

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de pétoncles snackées aux trompettes de la mort.

Nous recommandons, aujourd'hui comme demain, un carafage d'au moins une heure avant de le servir.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

©Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Montferrand - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexe : une minéralité verticale et fraîche, des herbes de montagne aux accents mentholés, poire Williams, pêche, mirabelle, banane écrasée, anone et goyave, clafoutis aux fruits jaunes, miel de montagne, bruyères en fleurs.

Bouche : L'entame de bouche est vive, propulsée par une acidité dynamique, avec ses saveurs de jus de citron vert et de kiwi, mais aussi l'orange sanguine, le pamplemousse ou l'écorce de mandarine. On finit sur le poivre vert et la réglisse. Longue finale

Accords mets-vins : Une truite aux amandes servie avec une fricassée de girolles ou des noix de pétoncles snackées aux trompettes de la mort.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique