

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Vin de Paille (37.5 cl) - 2014 - blanc

37.5 cl



Quand Jean-François Ganevat s'attaque à une tradition ancestrale du Jura, le fameux vin de paille, ce « vin reconstituant » que l'on réservait jadis aux convalescents, il fait encore une fois des merveilles, tout en bousculant gentiment les codes...

D'abord par le choix des cépages : alors que la majorité des vignerons jurassiens privilégie le seul savagnin pour leur vin de paille, Jean-François choisit de « corser l'affaire » en assemblant celui-ci avec du chardonnay mais aussi avec le traditionnel poulsard, un cépage rouge à l'aromatique délicate, qui supporte bien le passerillage et conserve de bonnes acidités. Un choix singulier, gage d'une belle complexité.

Ensuite par la durée d'élevage et d'affinage de son vin de paille. Rappelons-le principe : les grappes, saines et cueillies à juste maturité, sont placées dans des greniers aérés, historiquement sur des lits de paille, mais le plus souvent aujourd'hui sur des claies, pendant une période d'au moins 6 semaines. Un processus de déshydratation progressive s'enclenche et les baies voient leur concentration de sucre augmenter. Les grappes sont ensuite pressées puis mises à fermenter. Ce vin liquoreux naturellement sucré est enfin élevé au moins 3 ans en tonneaux pour lui permettre de forger ses arômes. Chez Ganevat, ce n'est pas 3 mais 8 années que ce formidable vin de paille vient de passer dans les caves de Rotalier, à s'affiner et se patiner tranquillement.

Avec sa robe aux reflets de caramel et d'acajou, le vin nous plonge dans un paysage luxuriant et coloré, dans un esprit orientaliste, bien loin des canons jurassiens ! On se régale de notes de dattes, de figues et d'abricots secs, de pâte de fruit à l'orange et de mandarine, de pain d'épices et de clou de girofle, de poivres fins et de paprika, de thé à la fleur d'oranger, de gelée de coing, de confiture de mirabelles et de rhubarbe. Soleil et fraîcheur s'entremêlent avec un naturel confondant.

On retrouve la même gourmandise dans une bouche onctueuse mais énergique : à la crème d'abricot, la tatin de pomme ou de poire et la confiture de mangue répondent des notes toniques de gingembre confit, de kumquat, de safran et de cardamome. La longueur est remarquable et les équilibres proches de la perfection.

Idéal sur un foie gras poêlé accompagné d'un chutney de mangues ou de figues rôties, sur un manchego bien sec servi avec une pâte de coing (membrillo), ou, au dessert, avec une tarte tatin ou une tarte fine au

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cacao.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Vin de Paille (37.5 cl) - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Vieil or

Nez : Dattes, figues et abricots secs, pâte de fruit à l'orange et de mandarine, pain d'épices et clou de girofle, poivres fins et paprika, thé à la fleur d'oranger et au jasmin, gelée de coing, confiture de mirabelles et de rhubarbe.

Bouche : Onctueuse mais énergique : à la crème d'abricot, la tatin de pomme ou de poire et la confiture de mangue répondent des notes toniques de gingembre confit, de kumquat, de safran et de cardamome. La longueur est remarquable et les équilibres parfaits

Accords mets-vins : Un foie gras poêlé accompagné d'un chutney de mangues ou de figues rôties, sur un manchego bien sec servi avec une pâte de coing (membrillo), ou, au dessert, avec une tarte tatin ou une tarte fine au cacao.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050

Température de service : 15°

Ouverture : Longue aération dans un verre à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Savagnin, chardonnay, poulsard

Culture : Biologique