

Anne et Jean-François Ganevat - Château-Chalon Vin Jaune - 2016 - blanc



Ne boudons pas notre plaisir d'ouvrir le bal du millésime 2016 pour les vins jaunes avec un Château-Chalon signé Ganevat : un terroir iconique par un vigneron non moins iconique... Que demander de plus ?

L'exceptionnel terroir de Château-Chalon, constitué de marnes recouvertes d'éboulis calcaires, riches en oxyde de fer, est un élément essentiel de la typicité du vin jaune produit ici, à la fois très intense et expressif dans son aromatique, mais toujours fuselé et énergique dans sa structure de bouche.

Si le millésime 2016 ne fut pas de tout repos dans une bonne partie du vignoble jurassien, tous les terroirs et tous les cépages ne furent pas logés à la même enseigne. Alors que les récoltes de chardonnay accusaient de gros déficits, le savagnin a beaucoup moins souffert des conditions climatiques marquées par une forte pression du mildiou (surtout dans la partie méridionale du vignoble).

Le terroir de Château-Chalon, sensiblement épargné, a profité d'une fin d'été aux conditions plus sèches et lumineuses pour parfaire les maturités de son cépage phare. Promesse d'une belle récolte en qualité et en quantité.

Après avoir passé sept ans en fût, protégé par son voile de levure, ce Château-Chalon se révèle aujourd'hui d'une classe folle : sincère, pur et intense, et surtout, totalement ancré dans son terroir. Mirabelle, pâte de coing, abricot rôti, sablé aux noix, légumes racinaires (salsifis, radis noir), miel de montagne, tourbe, sous-bois humide, feuille de tabac, cèpes et morilles séchés, pâte d'amande et un cortège d'épices, entre curry, cumin, poivre vert, gingembre confit, gentiane... la valse des arômes est proprement incroyable.

L'éclat en bouche est tout aussi exceptionnel : à la fois puissant et tendu, le vin s'exprime avec dynamisme, fraîcheur et toujours ce raffinement typique du célèbre terroir. Il possède une admirable qualité de fruit. Ce Château-Chalon, à la capacité de garde incommensurable (30 ans? plus?), est évidemment un très grand vin de gastronomie, parfait sur une poularde aux morilles, un coq au vin jaune ou un vieux comté, mais, bien au-delà, avec quelques tranches d'un grand jambon d'Espagne affiné, une fricassée de champignons ou un curry d'agneau. Somptueux !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Château-Chalon Vin Jaune - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Vieil or

Nez : Incroyablement complexe : mirabelle, pâte de coing, abricot rôti, sablé aux noix, légumes racinaires (salsifis), miel de montagne, tourbe, sous-bois humide, feuille de tabac, cèpes séchés, pâte d'amande, curry, cumin, poivre vert, gentiane...

Bouche : D'un éclat exceptionnel. à la fois puissant et tendu, le vin s'exprime avec dynamisme, fraîcheur et toujours ce raffinement extrême. Très longue finale acidulée et saline

Accords mets-vins : Seul, avec du comté et des cerneaux de noix. Poulet au vin jaune et morilles. Curry d'agneau.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050...

Température de service : 12°

Ouverture : Aération aussi longue que vous voudrez (mini 2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Château Chalon

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique