

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay La Barraque - 2019 - blanc



Cette cuvée, que Jean-François décline également en savagnin ouillé, est issue de vieilles vignes de chardonnay plantées sur un terroir typiquement jurassien de marnes du Lias, qui apportent au vin rondeur et structure.

Comme toujours pour notre adepte d'élevages très longs, après un pressurage délicat, le vin est vinifié puis élevé en fûts, sur ses lies, pendant plus de 3 ans, de la façon la plus naturelle qui soit : aucun intrant œnologique, aucun ajout de soufre pendant tout ce temps, pas de collage ni de filtrage. Ici, on laisse le fruit, le sol et la nature s'exprimer dans la plus grande pureté possible. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que le défi est parfaitement relevé : la maîtrise de la vinification dont fait preuve Jean-François est bluffante.

Après une bonne aération, qui permettra d'éliminer le très léger perlant que l'on peut percevoir à l'ouverture, le vin se montre déjà expressif, à la fois gourmand et élégant. Sésame grillé, pierre frottée, fruits blancs mûrs et juteux (poire et coing en tête), beurre frais, chèvrefeuille, glycine, une touche de vanille, une autre d'amande fraîche, le bouquet se déploie peu à peu, le plus naturellement du monde. A l'aération, un élan citronné et salin, plein d'énergie et de fraîcheur, apporte un je-ne-sais-quoi presque chablisien.

L'entame de bouche est assez sphérique, autour d'une matière dense et charnue. Mais le sol apporte aussi une dimension saline et une tension qui affine et dynamise la texture : savoureux, le vin semble discuter en permanence avec vos papilles, offrant une finale longue, avec de la mâche, où les fruits blancs, le citron et la dimension crayeuse reviennent en force.

Complet, savoureux, vif et digeste : avec ce chardonnay La Barraque, Jean-François nous offre encore une fois une belle leçon de style et de terroir.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay La Barraque - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Expressif, gourmand et élégant : sésame grillé, pierre frottée, fruits blancs mûrs et juteux (poire et coing en tête), beurre frais, chèvrefeuille, glycine, vanille, amande fraîche, élan citronné et salin.

Bouche : Entame sphérique, sur une matière dense, charnue. dimension saline et une tension qui affine et dynamise la texture. Longue finale tannique, sur les fruits blancs, le citron et la craie.

Accords mets-vins : Bar cuit en croûte de sel, accompagné d'un beurre citronné. Blanquette de volaille. Fromage de vache à croûte lavée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (pour éliminer le perlant éventuel).



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique