

Anne et Jean-François Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chardonnay La Gravière - 2020 - blanc



Pour cette cuvée au profil à la fois plein et particulièrement tonique, Anne et Jean-François Ganevat ont jeté leur dévolu sur de vieilles vignes plantées au début des années 1950 sur des sols caillouteux en surface, mêlant marnes grises du Lias et marnes irisées.

Ce substrat complexe apporte au vin un côté charnu tout en préservant une épine dorsale acidulée et saline. En outre, cette parcelle compte une proportion non négligeable de pieds de chardonnay muscaté, une variété rare qui donne au bouquet son exubérance aromatique, aussi singulière qu'irrésistible, entre fruits blancs, fruits jaunes et déclinaisons de citrons.

On est cueilli par des notes toniques de zeste de citron, de citronnelle et de yuzu, mêlées à une touche fumée évoquant le silex frotté. Vient ensuite une dimension plus lactique de beurre frais et de sorbet au yogourt. Le fruit se déploie, pur, éclatant d'arômes, autour de la pomme Granny, du coing, mais aussi d'une touche gourmande de confiture de mirabelles. Une gourmandise renforcée par des notes plus pâtisseries de tarte tatin, de pâte d'amande et une délicate touche vanillée.

Le long élevage apporte quelques nuances délicatement boisées et camphrées, entre sésame torréfié, tabac blond, noix de muscade et huile de bergamote, se faufilant gracieusement jusqu'à vos narines.

L'attaque est nerveuse et la bouche joliment acidulée. On est épaté par le juste équilibre entre le gras de texture et l'acidité pimpante du fruit. La matière crémeuse donne beaucoup de volume à la structure. Les fruits blancs et les fruits à noyau s'invitent en milieu de bouche, sapides et juteux : on pense à la poire et à une pêche finement beurrée. Avec ses nuances mêlant noisettes, herbes fines anisées et agrumes, ce chardonnay à la carrure plutôt large ne perd jamais en fraîcheur. L'énergie de la finale est stupéfiante : elle se déploie comme autant de billes de citron caviar éclatant sur les papilles.

Cette cuvée La Gravière devrait vous régaler sur un poulet frit à la sauce aigre-douce. Pour une option plus traditionnelle, optez pour une blanquette de volaille ou des ris de veau à la crème. Côté mer, on pense à un filet de bar servi avec son beurre blanc.

Quantité limitée à 1 magnum 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 - Magnum Côtes du Jura Chardonnay La Gravière - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Gourmand et tonique : zeste de citron, citronnelle, yuzu, silex frotté, beurre frais et sorbet au yogourt, pomme Granny, coing, confiture de mirabelles, tarte tatin, pâte d'amande, touche vanillée.

Bouche : Attaque nerveuse et bouche joliment acidulée. On est épaté par le juste équilibre entre gras de texture et l'acidité pimpante du fruit, entre pêche et poire. Noisette, herbes fines anisées et agrumes apportent une vraie fraîcheur. Finale citronnée.

Accords mets-vins : Sur un poulet frit à la sauce aigre-douce. Pour une option plus traditionnelle, optez pour une blanquette de volaille ou des ris de veau à la crème. Côté mer, on pense à un filet de bar servi avec son beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage impératif (1 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique