

Anne et Jean-François Ganevat - Magnum Côtes du Jura Savagnin La Barraque - 2020 - blanc



Ce savagnin ouillé (non oxydatif) provient du même terroir que le Chardonnay La Barraque : une petite parcelle cultivée en bio, où des vignes de savagnin d'une quinzaine d'années sont complantées avec des pieds plus anciens de chardonnay. Les ceps s'épanouissent sur un sol assez profond de marnes du Lias.

Vinifié aussi naturellement que son « cousin », sans sulfite et sans aucun autre additif, ce Savagnin a bénéficié ensuite d'un élevage en fûts, sur ses lies, pendant près de 3 ans. Disons-le tout net : il ne sera pas évident, même pour le dégustateur averti, d'identifier à l'aveugle un savagnin.

L'expression du terroir mais aussi la touche si particulière de Jean-François Ganevat impriment à ce vin un style bourguignon, penchant tantôt du côté d'un fruit gourmand et beurré rappelant les terroirs ensoleillés du Mâconnais, tantôt du côté des agrumes et d'une fraîcheur acidulée toute chablisienne. Il déploie une dimension à la fois sensuelle, énergisante et « grillée ». Pierre à fusil, noisette torréfiée et noix verte, herbes à tisane, pomme acidulée, ananas et mangue, pêche blanche beurrée, agrumes confits : son intensité aromatique impressionne.

Une intensité que l'on retrouve en bouche : la matière est mûre et fuselée. Ici, aucune lourdeur, bien au contraire. Le vin est traversé de part en part par une belle acidité dynamisante, qui agit comme un véritable stimulateur des papilles et de l'esprit tout entier ! Traçant, droit et étiré, d'une longueur en bouche exceptionnelle, ce Savagnin ample et scintillant est tout simplement irrésistible.

Absolument parfait à table pour accompagner une dariole au foie gras et sa crème de morilles, ou une sole rôtie et son émulsion aux cèpes. Dans un goût totalement différent, son équilibre, à la fois gras et acidulé, devrait également convenir sur une spécialité au fromage fondu : on serait tenté de l'associer à une fondue savoyarde par exemple.

Quantité limitée à 2 magnums par client.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Magnum Côtes du Jura Savagnin La Barraque - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Intense et très "bourguignon" :
Pierre à fusil, noisette torréfiée et noix
verte, herbes à tisane, pomme
acidulée, ananas et mangue, pêche
blanche beurrée, agrumes confits.

Bouche : Matière mûre et fuselée.
Aucune lourdeur, belle acidité
dynamisante et stimulante. Traçant,
droit et étiré, d'une longueur en
bouche exceptionnelle.

Accords mets-vins : Dariole au foie
gras et sa crème de morilles, ou une
sole rôtie et son émulsion aux cèpes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique