

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Rien que du Fruit - 2021 - blanc



Jean-François Ganevat ne fait décidément rien comme les autres : cette année, son « vin de copain » est un assemblage singulier de viognier rhodanien et de sylvaner alsacien, pour un résultat particulièrement réjouissant. Un concentré de fruits blancs et de fruits à noyau juteux et acidulés, de décoction d'herbes aromatiques, de miel de fleurs, d'amande et d'épices douces.

En faisant ce choix plutôt iconoclaste, Jean-François sait parfaitement ce qu'il fait : il s'appuie sur la fraîcheur naturelle, la belle acidité du sylvaner qui va venir au soutien et à la relance d'un viognier nettement plus aromatique et surtout, gras en bouche. Pour un résultat à l'équilibre impeccable.

Comme toujours, l'élevage est long : il s'est étalé sur près de 30 mois, pour partie en demi-muids mais aussi en amphores. Toujours sans aucun intrant, ni ajout de soufre, pour une préservation totale du fruit originel. « Rien que du fruit », nous dit-il : la promesse est tenue.

A peine le nez au-dessus du verre, des notes fringantes jaillissent autour des fleurs du verger, de la fleur d'oranger, de l'amande, du citron confit, de la mirabelle, de la pomme et de l'abricot. Au fil de l'aération, une note caillouteuse vient picoter le bout du nez, avant que des effluves d'herbes fraîches, de feuilles d'eucalyptus ou de verveine viennent rafraîchir l'atmosphère. Le miel n'est pas loin, les fruits secs non plus.

En bouche, la densité et l'épaisseur naturelle du viognier s'efface devant un jus vibronnant, aux contours acidulés. Les saveurs gourmandes et toniques de poire, de rhubarbe, de fruits à noyau et d'ananas s'accompagnent de notes d'herbes fines citronnées, d'ici et d'ailleurs : on pense à la verveine, à la citronnelle, mais aussi au shiso et à la coriandre vietnamienne.

Un vin de plaisir partagé, de joie communicative, à apprécier en toute occasion, en apéritif avec quelques toasts au saumon fumé ou des rillettes de volaille, mais aussi à table, sur une blanquette de volaille par exemple.

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Rien que du Fruit - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Nez : Fringant, gourmand : fleurs du verger, fleur d'oranger, amande, citron confit, mirabelle, pomme, abricot, note caillouteuse, herbes fraîches, feuille d'eucalyptus, verveine, miel, fruits secs.

Bouche : La densité et l'épaisseur naturelle du viognier s'efface devant un jus vibrionnant, acidulés. Saveurs gourmandes et toniques (poire, rhubarbe, fruits à noyau, ananas) s'accompagnent de notes d'herbes fines citronnées, verveine, shiso, coriandre.

Accords mets-vins : En apéritif avec quelques toasts au saumon fumé ou aux rillettes de volaille, mais aussi à table, sur une blanquette de volaille par exemple.



Conseils de service

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Viognier, sylvaner

Culture : Biologique