

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Le feu - 2021 - blanc



Le regretté Dominique Belluard, véritable légende de la viticulture savoyarde en général et du gringet en particulier, trop tôt disparu en juillet 2021, avait l'habitude de dire que « Le Feu est au gringet ce que le Rangen est au riesling ou l'Hermitage à la marsanne ». Autrement dit, le grand terroir d'expression du si rare et méconnu cépage gringet.

Longtemps, on l'a cru cousin du savagnin et autres traminers. Pourtant, des analyses ADN récentes semblent montrer qu'il n'en est rien et qu'il faudrait plutôt chercher des liens de parenté avec l'altessse... Mystérieux sur ses origines, et pas facile à « faire parler », tant le gringet nécessite précision et délicatesse aussi bien dans sa culture, dans l'appréciation de sa juste maturité que dans sa vinification, si l'on veut dépasser une expression qui pourrait être rapidement dominée par les amers.

La cuvée parcellaire Le Feu constitue de toute évidence l'expression la plus complexe et aboutie que l'on puisse rêver pour ce singulier cépage. Située sur le lieu-dit éponyme, la vigne occupe un coteau à la déclivité vertigineuse (plus de 40%), exposé au Sud-Est et bénéficiant d'un sol rare d'argiles rouges, riches en alumine de fer, dont les origines remontent à des sédimentations d'anciennes cascades glaciaires.

Après la disparition brutale de Dominique, l'ami Jean-François s'est vu confié, par son épouse, le soin de veiller sur les vins encore en cours d'élevage (que nous avons déjà eu l'occasion de vous proposer à travers la cuvée Eponyme) mais aussi de s'occuper de la vendange 2021, au côté d'une poignée d'autres amis vignerons (comme Théo et Vincent Dancer).

Il nous livre aujourd'hui sa propre interprétation du terroir du Feu : fidèle à sa pratique, il a choisi un long élevage de 30 mois, en grandes barriques de 500 litres, à la différence de Dominique qui privilégiait de petites cuves béton en « diamant couché ».

Aujourd'hui, ce rare Gringet Le Feu nous fait voyager très loin : profondément ancré dans le sol, il se révèle d'une rare complexité. Dès le premier nez, on perçoit la densité d'un fruit concentré mais aussi l'énergie des agrumes sur ce millésime tardif, aux faibles rendements. On voyage entre pomme Canada, poire Passe-Crassane, prune verte, citron confit et zeste de citron vert. On ressent également une sorte d'enracinement du vin dans la terre qui l'a vu naître. On pense à une terre fraîchement retournée, on pense aux tubercules et aux légumes que l'on y trouve, entre panais, carotte ou salsifis. On aime la sensation de fraîcheur que le

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

vin déploie peu à peu, sur des notes de fleurs de montagne, de verveine, de sauge et de cresson. Au fil de l'aération, l'expression minérale s'affirme sur des nuances épicées de gingembre.

L'entame de bouche électrise les papilles par sa fraîcheur acidulée évoquant rhubarbe, pamplemousse et citronnelle. Le volume et la densité sont bien là, impressionnants même, mais le vin se distingue par son énergie. La finale d'une rare intensité nous propulse vers l'avant avec ses accents à la fois salins, mentholés et épicés. Fascinant du début à la fin, ce "Feu" vous réglera pour accompagner aussi bien des endives au jambon, un rôti de veau cuit en cocotte accompagné d'un gratin de légumes, une volaille aux girolles, mais aussi un poisson de lac juste rôti et sa mousse de céleri.

Un collector signé Anne et Jean-François Ganevat, produit sur un seul millésime.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Le feu - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Nez : Dense mais tonique : pomme Canada, poire Passe-Crassane, prune verte, citron confit et zeste de citron vert, terre fraîchement retournée, tubercules et légumes (entre panais, carotte ou salsifis), fleurs de montagne, verveine, sauge, cresson, gingembre.

Bouche : L'entame électrise les papilles par sa fraîcheur acidulée (rhubarbe, pamplemousse, citronnelle). Volume et densité impressionnants. Le vin se distingue par son énergie. Finale d'une rare intensité aux accents à la fois salins, mentholés et épicés.

Accords mets-vins : Des endives au jambon, un rôti de veau cuit en cocotte accompagné d'un gratin de légumes, une volaille aux girolles, mais aussi un poisson de lac juste rôti et sa mousse de céleri.



Conseils de service

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Gringet

Culture : Biologique