

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Mon Rouge - 2023 - rouge



Avec "Mon Rouge" 2023, Anne & Jean-François Ganevat poursuivent leur quête de l'expression la plus pure, naturelle et authentique du pinot noir. Ce millésime assemble des raisins venus du Jura et du Mâconnais, tous cultivés en agriculture biologique. D'un côté des sols de marnes, de l'autre les argilo-calcaires bien ensoleillés.

Côté vinification, Jean-François joue à nouveau la carte du fruit et du naturel : une macération semi-carbonique à froid, pas d'intrant œnologique ni ajout de soufre, mais uniquement l'action des levures indigènes et un long élevage en foudres, pendant deux ans.

La robe est claire, d'un rubis lumineux, presque diaphane, comme une promesse de légèreté. Le nez éclate de fruits rouges frais autour de la groseille, la framboise, et même un peu de fraise des bois, le tout rehaussé de touches florales et d'épices douces. Quelques pointes acidulées apportent du relief, renforçant la sensation de fraîcheur omniprésente. L'atmosphère très printanière évoque les sapinières jurassiennes, les parfums de résine, complétés d'une note mentholée. À l'aération prolongée, on perçoit une déclinaison de poivres et une note de laurier mariné.

En bouche, le vin est juteux, digeste, animé par une belle acidité qui structure le fruit sans le dessécher. Les tannins sont souples, la matière aérienne, et le vin développe une sève naturelle qui insiste sur la gourmandise. La finale reste fruitée, légèrement acidulée, avec une sensation florale persistante et une vivacité qui prolonge le plaisir.

Un vin enjoué, facile à boire, un vin de plaisir partagé que l'on a immédiatement envie d'ouvrir pour accueillir quelques amis passés à l'improviste et partager avec eux un plateau de charcuterie, un peu de Morbier, de Cantal doux ou de Tête de moine. À table, dans 2 ou 3 ans, optez pour un Parmentier de bœuf ou de canard, ou un boudin aux pommes. Un vin qui donne envie de croquer la vie à pleines dents.

Copyright 2026 Terres de Rouges by Trésors des Vignes - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Mon Rouge - 2023 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Vieux rose à fuschia

Nez : frais, bucolique : fruits rouges frais (groseille, framboise, fraise des bois), touches florales, épices douces, notes acidulées, sapinières jurassiennes (parfums de résine), note mentholée, déclinaison de poivres, laurier mariné.

Bouche : un vin juteux, digeste, animé par une belle acidité qui structure le fruit. Tannins souples, matière aérienne. La finale reste fruitée, légèrement acidulée, avec une sensation florale persistante et une vivacité qui prolonge le plaisir.

Accords mets-vins : Un plateau de charcuterie, un peu de Morbier, de Cantal doux ou de Tête de moine. A table, dans 2 ou 3 ans, optez pour un Parmentier de bœuf ou de canard, ou un boudin aux pommes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 16°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (2 heures).



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique