

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



Coup de cœur pour ce chardonnay gourmand et tonique, élevé sur lies pendant 3 ans en grandes barriques de 500 litres, d'une remarquable complexité aromatique et d'une longueur impressionnante. Il exhale par tous ses pores ses origines jurassiennes et l'authenticité du terroir. Les vieilles vignes sont à l'honneur, plantées sur un substrat de marnes bleues du Lias. Elles ont donné un vin fuselé et énergique en bouche, d'une belle générosité d'arômes et de texture.

Les vignes sont conduites en suivant scrupuleusement les règles d'une culture biologique. Récolté à parfaite maturité, le chardonnay fait ensuite l'objet d'une vinification naturelle en demi-muids, sans ajout de soufre, suivie d'un long élevage de plus de 3 ans pendant lequel le vin s'est nourri de ses lies, renforçant ainsi sa richesse de corps et sa complexité aromatique. Soucieux de conserver jusqu'au bout une expression « à l'état pur » du fruit et du sol, Jean-François ne colle ni ne filtre le vin avant la mise en bouteille.

La franchise et la richesse du bouquet impressionnent d'emblée : se mêlent la brique pilée et l'argile fraîchement retournée, l'huile de sésame, les bolets, la noisette fraîche et l'amande, la fleur d'oranger, le miel, le citron confit et l'orange sanguine, la pomme Granny, la rhubarbe et le coing, la noix de muscade, sans oublier quelques notes mentholées évoquant l'eucalyptus. Nous voici plongés dans une nature généreuse et pleine de vitalité.

En bouche, le voyage continue : le fruit, vif et expressif, se mêle à des saveurs plus suaves de beurre frais, d'amande et de miel. On pense aussi bien au zeste d'orange, au pomelo, à la pomme Canada compotée, la rhubarbe confite ou la confiture de mirabelles qu'à la purée de marron ou au froment. Quelques touches épicées de coriandre et de poivre gris soulignent la tonicité de l'ensemble. Jusqu'au bout de la finale, le vin ne perd rien de sa générosité savoureuse : un vin de plénitude, qui raconte son terroir, son pays avec franchise et un enthousiasme communicatif.

On pense à une table généreuse, conviviale, plus automnale qu'estivale, entre morbiflette et pommes de terre au Mont d'or fondu, blanquette ou sauté de veau aux champignons sauvages. Autre option : une volaille de Bresse pochée et sa sauce poulette. La belle acidité du vin s'équilibrera à merveille avec la suavité crémeuse du plat.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 2 magnums par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : franc et riche : brique pilée et argile fraîchement retournée, huile de sésame, bolets, noisette, amande, fleur d'oranger, miel, citron confit et orange sanguine, pomme Granny, rhubarbe et coing, noix de muscade, eucalyptus.

Bouche : fruit vif et expressif, saveurs suaves (beurre frais, amande, miel), zeste d'orange, pomelo, pomme Canada compotée, rhubarbe confite, confiture de mirabelles, purée de marron, froment, touches épicées toniques. Générosité jusqu'au bout de la finale.

Accords mets-vins : table généreuse, conviviale, plus automnale qu'estivale, entre morbiflette et pommes de terre au Mont d'or fondu, blanquette ou sauté de veau aux champignons sauvages. Autre option : une volaille de Bresse pochée et sa sauce poulette.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (pour éliminer le perlant éventuel).



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique