

Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Savagnin Le Clos - 2020 - blanc



Par leur profondeur extraordinaire, leur densité de texture couplées à des aromatiques gourmandes et une vivacité typique de ce millésime 2020, les vins de Jean-François Ganevat brillent au firmament de ce que le Jura produit de plus grand.

Nous sommes heureux de vous proposer cette nouvelle cuvée Le Clos, un savagnin parcellaire à la profondeur incroyable, sur un millésime 2020 étincelant et historiquement précocé. Un millésime de chair savoureuse et d'énergie pure, qui marie à merveille les beaux équilibres du fruit et l'empreinte intense des sols.

Issu de vieilles vignes de Savagnin cultivées sur un terroir de marnes grises recouvertes par des éboulis calcaires, le vin a été élevé et vinifié en demi-muids sur lies fines, à l'abri de l'air, pendant plus de 3 ans selon les règles les plus simples, sans ajout de soufre.

L'éclat et l'intensité aromatique du jus jaillit au-dessus du verre dès l'entame de la dégustation. On est happé par la pureté et la profondeur du vin qui dévoile un bouquet dense où les notes de verveine citronnée, de fleurs d'acacia, de sauge et de fenouil viennent s'enrouler autour d'un cœur gourmand et fruité qui dévoile des parfums de mirabelle, de pêche jaune, de pomme verte et une pointe exotique sur les fruits de la passion. Des fragrances d'agrumes, entre zeste d'orange et citron confit, twistées de touches épicées évoquant le poivre blanc et le cumin rajoutent du tonus au propos. L'aération délivre quelques nuances plus automnales d'amande douce, de noix fraîche et de châtaigne légèrement grillée qui se confondent avec une puissante empreinte minérale et fumée. C'est énergétique et pénétrant !

L'intensité presque tellurique du vin irradie la bouche. L'équilibre du jus impressionne. La sensualité gourmande des fruits évoquant la pomme Reinette acidulée et la poire Comice juteuse, la compote de pêche jaune, la pâte de coing, la mirabelle à parfaite maturité trouve un parfait contrepoint dans la tension tonique des agrumes rappelant le zeste d'orange et la clémentine. Mobilisant une matière d'une densité et d'une pureté d'expression exceptionnelles, l'acidité citronnée mûre et délicatement enrobée par une sensation beurrée étire un jus aux accents minéraux, à la fois salins et fumés. On retrouve les délicieuses notes de fruits à coque, titillées par des nuances poivrées qui allongent la finale. A la fois savoureux et d'une énergie scintillante, le vin brille par sa classe, son élégance et sa personnalité unique, porté par la griffe de son terroir.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Étincelant !

Cette magnifique bouteille devrait parfaitement convenir à un curry de gambas au lait de coco, un saumon à l'aneth ou un tartare de dorade aux agrumes et coriandre, un bar au fenouil, des noix de Saint Jacques au beurre d'agrumes et fondue de poireaux. Autre option, une lotte à l'américaine. Dans un goût plus terrien, pourquoi ne pas se laisser tenter, dans quelques années, par un poulet à la crème et aux morilles...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Savagnin Le Clos - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : complexe : verveine citronnée, fleur d'acacia, sauge, fenouil, mirabelle, pêche jaune, pomme verte, fruit de la passion, zeste d'orange, citron confit, poivre blanc, cumin, amande douce, noix fraîche, châtaigne grillée, empreinte minérale et fumée.

Bouche : bel équilibre, fruits gourmands (pomme Reinette, poire Comice, compote de pêche jaune, pâte de coing, mirabelle), tension tonique des agrumes, matière dense et pure, note beurrée, accents minéraux (salins et fumés). Finale poivrée sur les fruits à coque.

Accords mets-vins : curry de gambas au lait de coco, saumon à l'aneth, tartare de dorade aux agrumes et coriandre, bar au fenouil, noix de Saint Jacques au beurre d'agrumes et fondue de poireaux, lotte à l'américaine. Plus tard, poulet à la crème et aux morilles.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (1 à 2 heures).



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique