

Anne et Jean-François Ganevat - Chardonnay Victor de la Combe - 2021 - blanc



Avec cette cuvée Victor de la Combe, Anne et Jean-François nous proposent de mettre le cap sur la Mâconnais et ses coteaux calcaires. Le raisin est principalement issu de vieilles vignes plantées sur les fortes pentes de Fuissé, sur des sols de calcaires bruns, plus ou moins marneux, minces et filtrants. Un terroir très qualitatif qui bénéficie en outre depuis plusieurs années d'une conversion biologique. En 2021, les rendements étaient très faibles et les maturités tardives, avec des raisins ayant conservé de belles acidités.

Jean-François a choisi de vinifier ce « Victor de la Combe » en foudres, sans levurage et sans ajout de soufre bien sûr, mais en veillant à prolonger l'élevage sur lies pendant près de 3 ans, une période que le vin met à profit pour parfaire ses équilibres et s'acclimater tranquillement aux échanges oxygénés.

Le nez est intensément floral. Il décline presque toute la gamme des fleurs blanches, entre muguet, acacia, jasmin et fleurs du verger. Au fil de l'aération, des notes délicates de réglisse et de fenouil se glissent dans la danse, élégamment rejointes par des arômes plus mûrs et tendres de raisin de Corinthe, de praliné, de pêche pochée ou de pomme cuite au four. Viennent maintenant quelques notes torréfiées rappelant l'amande grillée ou le sésame. Les volutes qui tourbillonnent gracieusement sont d'une belle complexité.

En bouche, l'attaque est vive. Le jus se présente ferme et séveux. On retrouve une délicate sucrosité du fruit, devinée au nez, avec des saveurs rappelant le raisin blond et le citron confit. En milieu de bouche, la matière se fait plus dense et crémeuse avec de belles notes beurrées. Un « Victor de la Combe » qui ne perd cependant jamais en nervosité et en dynamisme. On perçoit un fond subtilement capiteux d'essence de fleur blanche couplé à une énergique pomme acidulée, qui relance la finale. On finit sur une salinité dynamique, salivante, qui agit comme un exhausteur des saveurs fruitées.

Ce Victor de la Combe se tiendra magnifiquement à table sur des poissons marinés ou crus, mais aussi sur des noix de pétoncles au safran, suivies d'un vieux Comté.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Chardonnay Victor de la Combe - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : intensément floral et gourmand :
muguet, acacia, jasmin et fleurs du
verger, réglisse, fenouil, raisin de
Corinthe, praliné, pêche pochée,
pomme cuite au four, amande grillée
ou le sésame.

Bouche : attaque vive, sur un jus
ferme et séveux. Saveurs de raisin
blond et de citron confit. Puis une
matière plus dense et crémeuse aux
notes beurrées. Fleur blanche couplée
à une énergique pomme acidulée.
Finale à la salinité dynamique,
salivante.

Accords mets-vins : il se tiendra
magnifiquement à table sur des
poissons marinés ou crus, mais aussi
sur des noix de pétoncles au safran,
suivies d'un vieux Comté.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé (2 heures).



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique