

Anne et Jean-François Ganevat - Magnum VDF Courage Riesling - 2021 - blanc



Anne et Jean-François Ganevat, depuis leur Combe de Rotalier, aiment cultiver le mystère et surtout surprendre, jouer au chat et à la souris avec leurs nombreux aficionados. Il faut dire que les vins de celui qui a fait ses classes chez Jean-Marc Morey à Chassagne-Montrachet, suscite une adhésion, une passion même, jamais démenties. Le seul nom Ganevat suffit à aiguïser la soif de nouveauté de la part de milliers d'amateurs fidèles, aux quatre coins du mondovino.

Autant d'amateurs à l'esprit libre et curieux qui devraient s'enthousiasmer pour cette cuvée élaborée par Anne et Jean-François à partir de vieilles vignes de riesling, plantées sur des terroirs granitiques alsaciens, aux pentes abruptes. Du courage, nul doute qu'il en faut pour s'occuper de ces parcelles escarpées, conduites bien sûr suivant les principes biologiques chers à Jean-François. Cette cuvée « Courage » a été vinifiée puis élevés plus de trois ans en demi-muids, le plus naturellement du monde, seulement sous l'action des levures indigènes et sans aucun entrant. Le vin n'est ni sulfité, ni collé, ni filtré : un jus pur et vrai.

Le premier nez, qui évoque les joncs ployant joliment sous une brise printanière, joue sur le registre de la fraîcheur végétale et chlorophyllienne. On pense également à quelques herbes fines ou à une soupe froide de petits pois. Ce premier rideau s'écarte finalement pour laisser poindre quelques fragrances plus denses et enveloppantes d'anis, de cire et de miel. Après une nécessaire agitation, on perçoit un voile irisant d'expressions presque lardées, fumées ainsi que de fleurs séchées. Ici, comme souvent chez Ganevat, prévaut le sentiment d'un jus tonique qui semble jaillir au-dessus d'un névé, évoquant un versant montagneux sauvage et enneigé.

La bouche, d'abord plutôt serrée et finement ciselée, semble ensuite se délier autour de notes de pomme Granny et de citron jaune. Le jus, à l'instar du nez, offre encore cette belle dualité entre un dynamisme chlorophyllien et floral, avec ses notes d'herbes fraîches, de tilleul et de fleurs du verger, et un cœur fruité plus charnu et langoureux. La texture se déploie autour de ces deux axes, sur un lit légèrement tannique. En finale des notes crayeuses et poudrés tapissent finement la bouche, dispersant une sensation de fraîcheur saline, presque maritime, et franchement vivifiante.

On appréciera ce riesling, empreint d'une énergie rafraîchissante et communicative, pendant une soirée entre amis, sur des toasts au saumon

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fumé, un bouquet de crevettes grises. A table, il conviendra fort bien à une blanquette de volaille à la sauce à la fois crémeuse et légèrement citronnée.

Quantité limitée à 2 magnums par client.

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Magnum VDF Courage Riesling - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : frais, tonique : fraîcheur végétale et chlorophyllienne, herbes fines, soupe froide de petits pois, anis, cire, miel, expressions presque lardées, fumées, fleurs séchées, versant montagneux sauvage et enneigé.

Bouche : serrée et finement ciselée, se délie autour de notes de pomme Granny et de citron jaune. Belle dualité entre dynamisme chlorophyllien et floral, et cœur fruité plus charnu. tannins légers. Finale crayeuses et poudrées à la fraîcheur saline et vivifiante.

Accords mets-vins : sur des toasts au saumon fumé, un bouquet de crevettes grises. A table, il conviendra fort bien à une blanquette de volaille à la sauce à la fois crémeuse et légèrement citronnée.



Conseils de service

À consommer :
dès maintenant et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Riesling

Culture : Biologique