

## Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Vin Jaune - 2015 - blanc



Une réussite insolente pour ce Vin Jaune signé Jean-François Ganevat qui vient de passer pas moins de 9 ans sous voile, à parfaire ses équilibres et trouver sa plénitude aromatique. Ce millésime 2015 affiche un profil naturellement séducteur et intense. Il fut marqué par un été chaud, baigné de soleil, qui a permis au savagnin de mûrir en toute quiétude. Une seule ombre au tableau : les baies de savagnin sont restées petites, donnant de faibles rendements mais des jus très concentrés.

Ce vin d'une puissance d'évocation phénoménale est issu de vieilles vignes de savagnin vert, de plus de 50 ans, plantées sur des sols mêlant marnes grises et calcaires. Vinifié puis élevé sans ouillage, sous la seule protection de son voile de levure, cet Arbois 2015 a passé plus de 9 ans en fûts.

Le résultat impressionne d'ores et déjà par sa complexité aromatique, sa densité de bouche et sa précision de tous les instants. Si l'on retrouve bien sûr ces notes typiques de noix et de noisette, c'est aujourd'hui la dimension épicée qui tient le premier rôle, évoquant la poudre de curry, le curcuma, le cumin, le poivre et même la tapenade d'olives noires. Viennent ensuite les fruits séchés, entre abricot sec et raisin de Corinthe, le miel, la pâte de coing et une touche tonique de citron confit. On sent poindre une nuance fumée évoquant la feuille de tabac séchée ainsi que des notes de sous-bois, plus terriennes, automnales et fraîches.

Le volume de bouche est considérable, le vin se montre tannique mais extraordinairement fluide, soyeux. Il est parcouru de part en part d'une tension vive qui met en alerte chaque papille. La persistance est phénoménale, sur les fruits secs, la tourbe, les champignons frais, les fruits jaunes et les agrumes confits et une touche résolument saline fort salivante.

Inutile de vous dire que ce Vin Jaune est armé pour traverser des décennies en cave... Quant à nos conseils de dégustation, compte tenu de sa puissance hors-norme, on attendra probablement la fin du repas pour l'apprécier avec un vieux Comté et quelques cerneaux de noix...

**Quantité limitée à 1 bouteille par client.**

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Vin Jaune - 2015 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Vieil or

**Nez** : incroyablement complexe : noix, noisette, curry, curcuma, cumin, poivre, tapenade d'olives noires, abricot sec, raisin de Corinthe, miel, pâte de coing, citron confit, feuille de tabac séchée, notes de sous-bois.

**Bouche** : volume considérable. vin tannique mais extraordinairement fluide, soyeux, tension vive. La persistance est phénoménale, sur les fruits secs, la tourbe, les champignons frais, les fruits jaunes et les agrumes confits et une touche résolument saline.

**Accords mets-vins** : compte tenu de sa puissance hors-norme, on attendra probablement la fin du repas pour l'apprécier avec un vieux Comté et quelques cerneaux de noix...



### Conseils de service

**À consommer** :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aération aussi longue que vous le voudrez (minimum 2h)



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Arbois

**Cépage** : Savagnin

**Culture** : Biologique