

Anne et Jean-François Ganevat - Sul Q ... (vin passerillé) - 2018 - blanc - 37.5 cl

37.5 cl



Baroque ? Extravagant ? Luxuriant ? Inclassable ? Irrésistible ? Tous ces mots conviennent certainement pour qualifier ce nectar liquoreux absolument unique en son genre.

A mi-chemin entre une sélection de grains nobles à l'alsacienne, et un vin de paille typiquement jurassien, Jean-François nous gratifie de cette sélection de différentes variétés de savagnins et de chardonnays sur-mûris, ramassés fin novembre 2018, qu'il a ensuite laissé passeriller sur un lit de paille pendant 5 mois (et non 5 ou 6 semaines comme il est plus courant de le voir pour la plupart des « vin de paille »).

L'extrait de raisin et de terroir ainsi pressé est ensuite tranquillement élevé en fûts pendant 5 ans, sans aucune autre intervention que le temps qui passe, et bien sûr, l'humidité et la fraîcheur de la cave de Rotalier...

L'aromatique singulière et d'une rare puissance nous plonge dans un univers onirique entre champs de tabac, fleurs séchées, banane écrasée, gelée de coing, abricot et datte, mangue rôtie, poivre de sichuan, macis, huile de noix, gentiane...

Difficile de décrire cet élixir tant nos repères tombent les uns après les autres. Ce qui est certain, c'est qu'il dégage une splendide sensation d'harmonie : l'incroyable richesse en bouche (avec ses 250 grammes de sucres résiduels) est soutenue par une acidité scintillante qui met le vin en mouvement. Jusqu'au bout, c'est un feu d'artifice qui nous touche au coeur.

Pour une expérience sensorielle hors du commun, nous vous invitons à le déguster en tant que tel, en dehors d'un repas, ou, éventuellement, avec quelques dès de fourme d'Ambert...

Anne et Jean-François Ganevat - Sul Q ... (vin passerillé) - 2018 - blanc - 37.5 cl



Dégustation et accords

Robe : Oranger, reflets ambrés

Nez : singulière et puissante : champs de tabac, fleurs séchées, banane écrasée, gelée de coing, abricot et datte, mangue rôtie, poivre de sichuan, macis, huile de noix, gentiane...

Bouche : l'incroyable richesse en bouche (avec ses 250 grammes de sucres résiduels) est soutenue par une acidité scintillante qui met le vin en mouvement. Jusqu'au bout, c'est un feu d'artifice qui nous touche au cœur.

Accords mets-vins : seul en dehors d'un repas, pour une expérience sensorielle hors du commun, ou, éventuellement, avec quelques dès de fourme d'Ambert...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050...

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure au moins.



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Savagnin

Alcool : 14°

Culture : principes biologiques