

Anne et Jean-François Ganevat - Crémant du Jura - blanc



Décidément, Jean-François Ganevat ne fait rien comme les autres : si vous vous attendez, avec ce Crémant du Jura, à un petit vin pétillant et léger pour l'apéritif, alors il vaut peut-être mieux passer votre chemin... La densité de ce Crémant et sa richesse de constitution en font clairement un compagnon pour la table !

Issu exclusivement de chardonnay cultivé en Bio, le vin a passé pas moins de 24 mois en foudre, sur ses lies, avant la prise de mousse. Une fois en bouteille, il repasse ensuite un minimum de deux ans à vieillir sur lattes. Fidèle à ses convictions d'une approche naturelle du vin, ici, point de sulfite, à aucune étape de la vinification, et point de dosage. C'est bien la juste maturité du raisin qui garantit le bon équilibre entre sucres et acidité.

Après un bon carafage, que nous vous recommandons pour apaiser la bulle encore fouguese à ce stade, ce Crémant révèle un bouquet expressif et étonnamment complexe, entre noisette, amande, une touche de brioche, du citron confit, de la pomme et une trame minérale très nette s'exprimant dans un registre fumé de pierre à fusil.

Si vous l'avez carafé, vous découvrirez alors en bouche une bulle dense mais fine, au service d'une matière ample et vineuse, qui s'accompagne d'une belle sensation de fraîcheur. L'intensité aromatique ne faiblit pas, portée par des saveurs de fruits secs et d'agrumes. Une très belle alternative à un vin tranquille pour accompagner des sashimis, une truite saumonée aux amandes, des pâtes aux coques ou encore des cuisses de grenouille.

A découvrir absolument !

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Crémant du Jura - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, bulles denses

Nez : Très expressif : noisette, amande, une touche de brioche, du citron confit, de la pomme, une touche de pierre à fusil.

Bouche : Bulle dense mais fine, matière ample et vineuse, avec une belle sensation de fraîcheur. Grosse allonge sur des saveurs de fruits secs et d'agrumes.

Accords mets-vins : Plutôt à table, avec des cuisses de grenouille, des sashimis, une truite aux amandes ou encore des pâtes fraîches aux coques.



Conseils de service

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

Température de service : 10°

Ouverture : Carafage recommandé pour affiner la bulle.



Caractéristiques techniques

Appellation : Crémant du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique