

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chardonnay Grands Teppes Vieilles Vignes - 2018 - blanc - 150 cl



Dans la gamme incroyablement variée des chardonnays ouillés (non oxydatifs), la cuvée Grands Teppes Vieilles Vignes est depuis longtemps déjà un des grands classiques du Domaine, attendus chaque année par une foule d'amateurs toujours plus nombreux... Avec Jean-François, les références bourguignonnes ne sont jamais loin... Ici la notion de vieilles vignes prend tout son sens : les pieds de chardonnay ont fêté en 2015 leur centenaire !

Ils s'immiscent en profondeur dans les sols et sous-sols de calcaires et de marnes rouges du Trias, donnant au vin, à travers des rendements très réduits, une concentration et une profondeur extraordinaires, couplées à une minéralité hors-normes, dans un registre salin et souvent iodé qui n'est pas sans rappeler certains grands crus chablisiens...

Malheureusement pour les nombreux inconditionnels de cette cuvée, Jean-François a dû se résoudre à replanter une bonne partie de ces vignes à partir de 2019 : de nombreux très vieux pieds ne produisaient pratiquement plus de raisins. Mais comme il n'est jamais avare de (bonnes !) surprises, Jean-François avait décidé, pour une sélection des meilleurs fûts, de prolonger l'élevage de ce millésime 2018 non pas 4 ans (le moment où il a produit une première mise) mais pendant 7 ans ! Jusqu'à l'automne 2025. Nous vous proposons de mettre la main sur les tout derniers flacons de cette vigne mythique chez Ganevat, et bien au-delà !

On retrouve ici les qualités intrinsèques du millésime et l'extrême concentration minérale d'une vigne centenaire : la richesse naturelle du vin s'est patinée avec le temps et s'équilibre à merveille avec une tension épicée et une acidité souveraine. Encore une fois, Jean-François a parfaitement su canaliser la densité et la puissance de la matière, ne cédant jamais au piège de la lourdeur, et préserver cette fraîcheur qui parcourt le vin de bout en bout. Bien sûr, le temps très long de l'élevage a fait son œuvre, renforçant encore les équilibres et la complexité de la cuvée !

La capacité du vigneron à faire se rejoindre les extrêmes, à faire s'entendre les contraires avec un naturel confondant est franchement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

incroyable. Voici un vin à la fois sphérique et tendu, gras et étiré, fruité et crayeux, d'une rare sophistication avec ses notes de fleurs blanches, de pollen, de poudre d'amande, de pierre frottée, de sésame grillé, de pomme Granny, de pêche, de pamplemousse et de bergamote, et qui, pourtant, donne toujours l'impression de « couler de source ».

Festival d'arômes, festival de saveurs, festivals de sensations qui s'enchaînent dans une parfaite harmonie : Jean-François Ganevat a décidément tout compris à ce que devait être un très grand vin. Certains penseront Meursault-Charmes, d'autres Grand Cru de Chablis, d'autres encore évoqueront la tension et les fins amers toniques d'un grand blanc ligérien sur schistes... rien de tout cela : pensez Ganevat et régalez-vous de ce formidable Chardonnay Les Grands Teppes !

Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chardonnay Grands Teppes Vieilles Vignes - 2018 - blanc - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Complexe : fleurs blanches, pollen, poudre d'amande, pierre frottée, sésame grillé, pomme Granny, pêche, pamplemousse et bergamote.

Bouche : sphérique et tendue, gras et étiré, fruitée et crayeuse, rare sophistication, richesse naturelle patinée par le temps et s'équilibrée avec une tension épicée et une acidité souveraine. Matière dense et profonde mais canalisée.

Accords mets-vins : Crabe farci. Bar rôti en croûte de sel et son beurre de salicornes, sole meunière, risotto aux langoustines ou aux Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 3 heures (puis carafage).



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique