

## Domaine Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Antide - 2018 - blanc



Celles et ceux qui ont eu la chance d'aller déguster chez Ganevat le savent bien : plus qu'à une dégustation, c'est à un véritable marathon que vous convie généralement celui que tout le monde appelle "Fanfan" ! Doté d'une énergie hors du commun et d'une passion sans limite pour ses raisins et ses terroirs, c'est en moyenne une centaine de cuvées différentes qui sont élaborées dans les caves de Rotalier. A chaque millésime, vous découvrirez avec bonheur quelques nouvelles pépites concoctées par Jean-François au gré de son inspiration et de ses recherches.

Le millésime 2015 avait marqué la naissance d'une toute nouvelle cuvée de savagnin ouillé (non oxydatif), Antide, du nom de son dernier fils. Mais Jean-François ne crée jamais une nouvelle cuvée pour le « plaisir » de brouiller les pistes : il crée un vin parce qu'il pressent qu'il aura un sens, qu'il saura délivrer un message singulier, différent de tous les autres. C'est bien dans cet esprit qu'il a choisi ici d'accorder une large place, non au savagnin jaune, mais au savagnin vert (qui compte pour 80% de l'assemblage final). Une souche plus rare capable de donner des vins à la richesse de texture impressionnante. Mais c'est aussi une variété plus sensible aux aléas climatiques, au gel ou à la pression des maladies cryptogamiques. Pour toutes ses raisons, Jean-François n'isole pas cette cuvée tous les ans.

Cette année, il nous fait une belle surprise. Alors que nous nous étions régalés l'an dernier d'un excellent 2020, notre magicien de Rotalier a décidé de nous faire remonter le temps en sortant des limbes un extraordinaire millésime 2018, qui vient de passer pas moins de 7 ans d'élevage, pour partie en demi-muids mais aussi en amphore de grès, un contenant qu'il affectionne car il est neutre sur le plan aromatique et très faiblement poreux : il préserve ainsi les parfums identitaires du savagnin et sa belle acidité.

A travers cet élevage hors norme, Jean-François cherche la plus belle harmonie entre une aromatique intense et jaillissante, une profondeur de texture abyssale et une tension tranchante, qui sculpte littéralement la matière du vin. Côté vignes, il a assemblé les raisins de vieux pieds dont certains dépassent 80 ans, situés sur 3 terroirs différents mêlant marnes et schistes, sur les Grands Teppes ainsi que Grusse.

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Superbe réussite associant arômes de noisette et d'amande fraîches, herbes fines anisées et citronnées, entre estragon, verveine et sauge, zestes de citron, fruits blancs et jaunes juteux relevés d'une touche de poivre, melon, fruit de la passion et une minéralité fumée marquée. Le volume et la rondeur en bouche sont encore une fois parfaitement équilibrés par une fine acidité scintillante, qui titille sans cesse vos papilles et donne à la finale son incroyable élan et sa persistance XXL.

Une confirmation éclatante que nous tenons bien là une « grande cuvée » signée Ganevat. Nous espérons bien, à l'avenir, la retrouver plus souvent !

**Quantité limitée à 2 bouteilles par client.**

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Antide - 2018 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Jaune soutenu

**Nez :** Complexe : noisette et amande fraîches, herbes fines anisées et citronnées, entre estragon, verveine et sauge, zestes de citron, fruits blancs et jaunes juteux relevés d'une touche de poivre, melon, fruit de la passion et une minéralité fumée marquée.

**Bouche :** Le volume et la rondeur en bouche sont encore une fois parfaitement équilibrés par une fine acidité scintillante, qui titille sans cesse vos papilles et donne à la finale son incroyable élan et sa persistance XXL.

**Accords mets-vins :** Spécialités de fromages fondues mais aussi un gratin de fruits de mer. Fromage d'alpages.



### Conseils de service

**À consommer :**

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

**Température de service :** 11 à 12°

**Ouverture :** Carafage vivement recommandé (2 heures)



### Caractéristiques techniques

**Appellation :** Côtes du Jura

**Cépage :** Savagnin jaune et vert

**Culture :** Biologique et bio-dynamique