

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Pinot Grands Teppes - 2023 - rouge - 150 cl



Les amateurs des vins du Domaine Ganevat connaissent bien le terroir des Grands Teppes, qui abritent quelques-unes des plus vieilles vignes du chardonnay du Domaine. Ce que l'on sait peut-être moins, c'est que Jean-François Ganevat a planté ici, voici 20 ans maintenant, un îlot de sélections massales de pinot fin.

Ce Pinot noir Les Grands Teppes s'impose aujourd'hui comme une des expressions les plus charmeuses et raffinées du pinot noir jurassien. Les vignes d'une vingtaine d'années, plantées en franc de pied, s'imprègnent de ce terroir de marnes rouges du Trias, mêlées à des cailloutis calcaires. Elles bénéficient d'une bonne exposition au Sud et Sud-Est. La conduite en culture biodynamique préserve la vie de ces sols assez pauvres. La vitalité de la plante reste intacte.

Vendangés à la main et fermentés grâce aux seules levures indigènes, les raisins bénéficient d'un traitement minimaliste avec une infusion très délicate en grappes entières, par macération semi-carbonique à froid, sans ajout de soufre, pour laisser le fruit s'exprimer dans toute sa vérité. Pour l'élevage, Jean-François privilégie aujourd'hui de grandes amphores en argile, pendant un an, avant d'affiner le vin une année de plus en bouteille. Un élevage qui préserve à merveille la lecture du fruit et du sol.

Dans le verre, la robe rubis profond, mais lumineuse, diffuse une aura vibrante. Le nez s'élève doucement autour de la cerise fraîche, de la framboise, d'une floraison printanière de rose et de pivoine, soutenus par des épices douces qui rendent l'ensemble particulièrement friand.

La bouche déploie une matière soyeuse, enveloppante mais verticale, où l'acidité vivifiante structure le fruit sans le contraindre. Les tanins, finement travaillés, glissent en douceur tandis que la minéralité de craie humide, de pierre frottée, affine la persistance. La finale, fraîche, ultra-délicate, s'imprègne de l'empreinte épicée et saline du sol, entre poivre rose et baie de genièvre, pour mieux prolonger le plaisir.

Ce vin majestueux appelle des mets à sa hauteur. Une volaille de Bresse braisée à la sauge, des paupiettes de veau aux champignons, un filet de canette aux fruits rouges servi avec une poêlée de girolles trouveront dans ce superbe Pinot Noir Grands Teppes le compagnon idéal.

Un must qui vieillira parfaitement sur la prochaine décennie.

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Pinot Grands Teppes - 2023 - rouge - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : la robe rubis profond, mais lumineuse, diffuse une aura vibrante.

Nez : Le nez s'élève doucement autour de la cerise fraîche, de la framboise, d'une floraison printanière de rose et de pivoine, soutenus par des épices douces qui rendent l'ensemble particulièrement friand.

Bouche : matière soyeuse, enveloppante mais verticale, acidité vivifiante. Tanins, finement travaillés, glissant en douceur, minéralité de craie humide, de pierre frottée. Finale, fraîche, délicate, épicée et saline.

Accords mets-vins : Une volaille de Bresse braisée à la sauge, des paupiettes de veau aux champignons, un filet de canette aux fruits rouges servi avec une poêlée de girolles trouveront dans ce superbe Pinot Noir Grands Teppes le compagnon idéal.



Conseils de service

À consommer :
dès à présent et jusqu'en 2040

Température de service : 16°C à 18°C

Ouverture : un court carafage est nécessaire.



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes-du-Jura

Cépage : Pinot Noir

Culture : Agriculture Biologique et Biodynamie