

Anne et Jean-François Ganevat - VDF De Toute Beauté - 2024 - rouge



Pour cette singulière cuvée signée Anne et Jean-François Ganevat, ce-dernier décide de rendre hommage au gamay des monts du Beaujolais (du côté de Chiroubles en particulier) qu'il assemble ici avec une sélection de cépages jurassiens, trousseau et pouslard en tête.

Fidèle aux vinifications traditionnelles du gamay, Jean-François pratique ici une fermentation semi-carbonique en cuves tronconiques, à une température fraîche, autour de 13°, afin de conserver l'expression la plus pure qui soit du fruit et du sol.

La robe claire tend vers le grenat limpide : elle laisse deviner un vin plus sur le fruit que sur le bois. Le nez s'ouvre sur une danse de framboise, de fraise, de griotte, rehaussée de violette et de réglisse, avec une touche poivrée délicate. À l'aération, les fleurs s'entrelacent au fruit, renforçant la pureté aromatique.

En bouche, le vin se montre juteux, souple, porté par une belle acidité qui structure sans alourdir. Les tanins sont discrets mais bien présents, offrant une texture soyeuse. La fraîcheur et la minéralité, pierre humide et fin salin, amplifient la persistance, tandis que la finale, salivante, conserve la vivacité du fruit.

De Toute Beauté 2023 est un vin de plaisir immédiat, mais avec assez de droiture pour accompagner une table légère ou des plats plus élaborés. Parfait avec des charcuteries fines, il fonctionnera également très bien avec une pintade cuite en cocotte, accompagnée d'une purée de panais. Un rapide carafage apportera encore plus d'éclat.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - VDF De Toute Beauté - 2024 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Vieux rose à fuschia

Nez : singulier : framboise, fraise, griotte, violette et réglisse, touche poivrée délicate. À l'aération, les fleurs s'entrelacent au fruit, renforçant la pureté aromatique.

Bouche : juteuse, souple, porté par une belle acidité qui structure sans alourdir. Les tanins sont discrets mais bien présents, offrant une texture soyeuse. La fraîcheur et la minéralité amplifient la persistance. La finale, salivante conserve la vivacité du fruit

Accords mets-vins : Parfait avec des charcuteries fines, il fonctionnera également très bien avec une pintade cuite en cocotte, accompagnée d'une purée de panais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 16°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (2 heures).



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Gamay, pouslard, trousseau

Culture : Biologique