

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Pinot noir Les Chonchons - 2024 - Rouge



« Les Chonchons » 2023 incarne la délicatesse et l'énergie du pinot noir jurassien. Cette cuvée naît de vieilles vignes profondément enracinées dans des marnes grises du Lias et des marnes triasiques, des sols pauvres mais vivants qui obligent la vigne à puiser en profondeur pour exprimer tout son potentiel. Ces terrains, souvent recouverts de pierres et gorgés de minéraux, confèrent aux raisins une tension naturelle et une personnalité singulière, entre fruit éclatant et fraîcheur minérale.

La vigne est conduite selon une viticulture respectueuse, en biodynamie, où les labours remplacent les désherbants et où chaque intervention vise à préserver l'équilibre du sol. Les raisins sont récoltés à la main, fermentés grâce aux seules levures indigènes, sans ajout de soufre ni filtration ni collage. L'élevage, mené en fûts anciens pendant un an, accompagne doucement le vin sans masquer son identité.

La robe rubis claire annonce déjà une expression aérienne. Le nez dévoile des parfums de cerise et de framboise, délicatement enlacés à des notes florales et à une touche subtile de réglisse. Une fine trame épicée s'impose peu à peu, soutenue par une impression de sous-bois qui ajoute de la profondeur. En bouche, le vin se montre souple et précis, avec une matière fluide et équilibrée, encadrée par des tanins soyeux. La finale garde toute la fraîcheur du fruit et s'étire longuement sur une salinité subtile et des accents épicés, reflet fidèle du terroir qui l'a vu naître.

Vin de plaisir et de partage, il se révélera aussi à l'aise pour accompagner un beau plateau de charcuteries que sur une volaille rôtie, accompagnée d'une jardinière de légumes. Autre option, un onglet de bœuf grillé, accompagné d'une sauce marchand de vin.

Un délice.

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Pinot noir Les Chonchons - 2024 - Rouge



Dégustation et accords

Robe : rubis clair

Nez : aérien mais complexe : des parfums de cerise et de framboise, délicatement enlacés à des notes florales et à une touche subtile de réglisse. Une fine trame épicée s'impose peu à peu, soutenue par une impression de sous-bois qui ajoute de la profondeur.

Bouche : souple et précise, avec une matière fluide et équilibrée, encadrée par des tanins soyeux. La finale garde toute la fraîcheur du fruit et s'étire longuement sur une salinité subtile et des accents épicés, reflet fidèle du terroir qui l'a vu naître.

Accords mets-vins : un beau plateau de charcuteries que sur une volaille rôtie, accompagnée d'une jardinière de légumes. Autre option, un onglet de bœuf grillé, accompagné d'une sauce marchand de vin.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui, jusqu'en 2032

Température de service : 16°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (2 heures).



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : pinot noir

Culture : Biologique