

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Champs Poids - 2021 - blanc



Les Ganevat savent comme personne nous faire goûter à l'exceptionnelle mosaïque géologique que l'on trouve dans le vignoble jurassien. On change donc de terroir avec ce Chardonnay Champs Poids : il est issu d'une parcelle plantée en 1986, du côté d'Arbois, sur des sols de calcaires du Bajocien et travaillée, dans le plus pur respect d'une culture biologique et biodynamique par un vigneron ami, André-Jean Morin.

La dimension crayeuse et la fraîcheur du sous-sol ont contribué à donner un jus vif, traçant. Tandis que les très faibles rendements de ce millésime touché par le gel en avril ont permis d'atteindre de belles concentrations.

Après un pressurage très délicat, les jus sont vinifiés de la façon la plus naturelle qui soit, sans aucun ajout de soufre, et ont passé un total de 4 ans en demi-muids, se nourrissant pleinement de leurs lies. Ce long élevage du chardonnay est une des constantes du travail de Jean-François et donnent au vin cette ampleur et cette belle richesse de texture si caractéristiques de ses vins.

Dès le premier nez, on retrouve cette dualité parfaitement maîtrisée entre maturité expressive du fruit et sensation de fraîcheur. Passées de premières notes grillées, évoquant pierre à fusil et noisette torréfiée, on oscille entre les arômes stimulants de zestes d'agrumes, citron en tête, de petites fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille) et d'herbes fines comme la verveine ou l'estragon, d'un côté, et, de l'autre, des notes plus charnues, plus douces, de fruits blancs et jaunes bien mûrs, voire compotés, entre poire, pêche, prune et une touche d'ananas.

L'équilibre en bouche est absolument irréprochable entre une matière ample, portée par la superbe maturité du fruit, et une tension minérale, crayeuse et subtilement acidulée, sur des saveurs de pamplemousse, qui donne au vin de l'énergie, du « swing ». On ne s'ennuie jamais avec ce Champs Poids toujours en mouvement, jusqu'à sa longue finale saline et salivante.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On se régale déjà à le déguster pour accompagner un poisson de lac à la chair fine et ferme (un omble-chevalier ou une féra par exemple), mais aussi, dans quelques années, un risotto aux noix de Saint-Jacques, ou, bien sûr, en fin de repas, un Mont d'Or.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Champs Poids - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : maturité expressive et sensation de fraîcheur : premières notes grillées (pierre à fusil, noisette torréfiée), zestes d'agrumes (citron en tête), petites fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille), verveine, estragon, poire, pêche, prune, ananas.

Bouche : équilibre absolument irréprochable, matière ample portée par la superbe maturité du fruit, et une tension minérale, crayeuse et subtilement acidulée (pamplemousse), toujours en mouvement, jusqu'à sa longue finale saline et salivante.

Accords mets-vins : un poisson de lac à la chair fine et ferme (un omble-chevalier ou une féra par exemple), mais aussi, dans quelques années, un risotto aux noix de Saint-Jacques, ou, bien sûr, en fin de repas, un Mont d'Or.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (pour éliminer le perlant éventuel).



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : biologique