

Anne et Jean-François Ganevat - VDF L'Eau D'Range - 2018 - blanc



Le domaine Ganevat, en biodynamie sur 13 hectares, perché sur les coteaux de Rotalier dans le Jura, est depuis longtemps une référence mondiale des vins libres et vivants. Vignerons de la 14^e génération, ils incarnent mieux que quiconque cette idée que le grand vin ne se fabrique pas, il se révèle au fil d'un terroir, d'un cépage et de l'imagination d'un vigneron.

L'Eau D'Range est de ces cuvées qui n'appartiennent à aucune case, à aucun registre prédéfini. Le nom, espiègle et assumé, dit tout : ce vin est orange, profondément, radicalement. Il est issu d'un assemblage de chardonnay et de savagnin, deux cépages emblématiques du Jura, provenant de vieilles vignes plantées sur les marnes grises du Lias, ce terroir jurassien typique, que l'on retrouve aussi du côté de Château-Chalon.

Le cœur de la cuvée, c'est sa macération : sept semaines durant lesquelles les peaux transmettent au vin toute leur matière, leurs tanins, leurs arômes et cette couleur ambrée si caractéristique. C'est précisément ce qui rend ce vin aussi singulier. Après cette macération profonde, le vin part en élevage pour six ans en demi-muids, sans la moindre intervention (si ce n'est un ouillage régulier). Levures indigènes, aucun collage, aucune filtration, pas de soufre ajouté : le vin prend son temps et trouve seul son équilibre.

L'objectif est de faire ressortir toute la complexité que seule une macération longue et maîtrisée peut offrir. Le temps est ici une arme qu'utilisent à merveille Anne et Jean-François, et L'Eau D'Range en est une démonstration particulièrement aboutie.

Dès les premiers instants, ce vin nous montre toute la maîtrise du magicien de Rotalier pour nous faire entrer dans un univers olfactif aussi singulier que fascinant. Les premiers arômes évoquent effectivement une écorce d'orange macérée, quelques huiles essentielles de yuzu mêlées à de la mandarine. Une sensation de peau de pêche séchée se révèle également. Rapidement, des notes plus profondes ancrent le vin dans un registre plus suave mais brut. On perçoit maintenant le clou de girofle mêlé à un peu de cumin, on retrouve également le poivre blanc qui vient titiller les narines. La profondeur aromatique s'accroît avec une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sensation de noix juste grillée, ainsi que de baie de genièvre et de capucine, portant ce vin vers une profondeur abyssale et une complexité édifiante.

Cette « Eau d'Range » est une véritable boule d'énergie en bouche. L'attaque est souple, la matière l'emporte sur le reste et l'on ne ressent que ce velours qui s'installe. Accompagnée d'une superbe minéralité perceptible immédiatement, celle-ci sert de tremplin à l'énergie qui nous envahit par la suite.

L'attaque passée, le cœur de bouche arrive subitement et dévoile un caractère ample, avec une texture nappante, presque grasse. C'est l'amertume qui procure une sensation grandiose et nous fait saliver, amplifiée par la présence de quelques tanins épicés qui donnent du volume. La fin de bouche est plus douce, moins percutante : les arômes sont accompagnés d'une salinité remarquable, comme si quelques cristaux de sel s'accrochaient aux papilles.

On imagine volontiers une viande comme un magret de canard laqué au miel aux épices douces et accompagné de condiments à l'orange amère. Autre option : une courge rôtie au four avec quelques zestes de yuzu et accompagnée de graines de courge, copeaux de parmesan, et d'un sabayon salé aux agrumes et poivre blanc.

©Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - VDF L'Eau D'Range - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : singulier et fascinant : écorce d'orange macérée, huiles essentielles de yuzu et mandarine, peau de pêche séchée, clou de girofle, cumin, poivre blanc, noix juste grillée, baie de genièvre, capucine.

Bouche : attaque souple, superbe minéralité, caractère ample avec une texture nappante, presque grasse, tanins épicés, fin de bouche est plus douce, moins percutante, salinité remarquable.

Accords mets-vins : un magret de canard laqué au miel aux épices douces et condiments à l'orange amère, une courge rôtie au four avec quelques zestes de yuzu et accompagnée de graines de courge, copeaux de parmesan, et d'un sabayon salé aux agrumes et poivre blanc.



Conseils de service

À consommer :
dès maintenant et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chardonnay, savagnin

Culture : principes biologiques