

Anne et Jean-François Ganevat - La Prairie du Haut - 2021 - blanc



Anne et Jean-François Ganevat n'ont plus rien à prouver : leur méthode culturale est devenue un exemple, leur vinification a inspiré grand nombre de vignerons au-delà du Jura, et leurs vins ont conquis le monde du vin.

Et pourtant, ils arrivent encore à nous surprendre, car chacun des vins ouverts est une histoire. On découvre donc avec une certaine excitation cette nouvelle cuvée issue d'un terroir marno-calcaire. Le nom fait directement référence à la position de haut de coteau de la parcelle d'origine sur laquelle de vieilles vignes de rare Savagnin rose trouvent ici un substrat de prédilection.

Le travail de vinification sans intrant est remarquable : levures indigènes lors de la vinification, aucun collage, aucune filtration et aucun ajout de soufre avant la mise en bouteille, tout est fait pour que le vin trouve lui-même ses propres équilibres grâce à un très long élevage sur lies, pendant plus de 3 ans, suivi d'une bonne année supplémentaire d'affinage en bouteille. L'objectif est de faire ressortir la pureté minérale, le fruit et surtout l'émotion de ces grands Savagnins roses, tout en domptant leur fougue naturelle. Le temps long est un outil qu'utilisent à merveille Anne et Jean-François.

Jaune brillant, le vin s'éclaire et prend la lumière comme rarement. Les reflets dorés tirant vers un rose léger sont très appétants. Le premier nez se montre plutôt ouvert : on oscille entre une fine réduction aux arômes d'amandes grillées, de pierre à fusil, et des sensations fruitées, juteuses et toniques autour de la papaye, la pomme Granny Smith ou encore le kiwi.

À peine quelques tours de verre effectués, et nous entrons dans un autre univers, plus complexe, très élégant. La cire vient nous cueillir et amène avec elle son lot de fruits secs, entre raisin de Corinthe et abricot sec. Une superbe dimension florale apparaît également autour des fleurs séchées, entre rose et lilas : elle apporte une belle élégance à ce vin. Une touche balsamique, rappelant les sapinières jurassiennes, persiste, permettant d'enrober le tout. Malgré son long élevage, c'est bien un concentré d'énergie et de jeunesse qui se libère du verre !

En bouche, l'attaque se montre tout aussi dynamique. La matière, gracile

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et traçante, porte en elle beaucoup de fraîcheur, comme si le jus recelait une minéralité très fraîche, mentholée. On pense aussi à l'eau vive et glacée d'un torrent de montagne. En milieu de bouche, quelques fruits gourmands apportent de la rondeur, autour de la papaye et d'un ananas juste mûr. L'acidité est omniprésente et électrise les papilles. Elle laisse ensuite place à une sensation plus tactile, presque tannique, qui donne du relief. La finale se montre particulièrement salivante. Cette Prairie du haut n'a pas fini de vous surprendre !

On l'accordera avec un tarama maison relevé d'un peu de piment de Cayenne. Globalement, les plats épicés ne feront pas peur à ce savagnin rose tonique : un taboulé libanais, un labneh relevé, et si l'on reste dans la cuisine libanaise, on s'orientera vers un kharouf mehchi - agneau confit aux cinq épices, cuit durant cinq heures. On mettra également dans l'assiette pistaches, amandes, raisins secs et pignons de pin torréfiés, nappés d'une belle sauce généreuse. Bonne dégustation !

©Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - La Prairie du Haut - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets dorés tirant vers un rose léger

Nez : Complexe, élégant : amandes grillées, pierre à fusil, papaye, pomme Granny Smith, kiwi, cire, fruits secs entre raisin de Corinthe et abricot sec, fleurs séchées entre rose et lilas, touche balsamique de sapinières jurassiennes.

Bouche : Dynamique, matière, gracile et traçante, minéralité très fraîche, mentholée, eau vive et glacée d'un torrent de montagne, papaye, ananas, acidité omniprésente électrisant les papilles, sensation tactile voire tannique. Finale particulièrement salivante.

Accords mets-vins : tarama maison relevé de piment de Cayenne, un taboulé libanais, un labneh relevé, un kharouf mehchi (agneau confit aux 5 épices), cuit 5 heures, avec dans l'assiette pistaches, amandes, raisins secs et pignons de pin torréfiés, et belle sauce généreuse.



Conseils de service

À consommer : dès maintenant et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Savagnin rose

Culture : principes biologiques