

## Anne et Jean-François Ganevat - Magnum VDF Rouge "J'en Veux Encore" - 2024 - Rouge - 150 cl



Jean-François Ganevat fait indéniablement partie de ces vignerons pour lesquels la communauté des amateurs voue un véritable culte, parce qu'ils ont su, par leur passion, leur audace et leur talent, faire véritablement bouger les lignes dans le monde du vin et de la vigne, trop souvent ancré dans le seul maintien des traditions. Disons-le tout net : depuis sa reprise, avec sa sœur Anne, du petit domaine familial du Sud Revermont en 1998, Jean-François a fait entrer les vins du Jura dans une nouvelle ère, celle des grands vins de terroir, concentrés et capables de transmettre avec une personnalité unique la pureté du fruit et l'identité singulière des terroirs jurassiens.

Pour beaucoup, Jean-François est bien sûr le plus bourguignon des vignerons jurassiens, puisque c'est à Chassagne-Montrachet, chez Jean-Marc Morey, qu'il fit ses classes jusqu'à devenir maître de chai de ce célèbre domaine de la Côte de Beaune. C'est là qu'il a appris la rigueur, le sens du détail et de l'élevage long et millimétré en foudres et fûts, et surtout ce goût pour révéler dans le vin les subtilités de chaque micro-terroir.

Avec cette créativité sans limite, cette audace qui le caractérisent, Jean-François ne cesse de régaler nos papilles avec des cuvées singulières, souvent tournées vers l'éclat croquant du fruit. Comme en témoigne cette cuvée J'en veux encore, un délicieux gamay issu du cru de Fleurie assemblé avec quelques cépages jurassiens (trousseau, poulsard, enfariné), donnant un vin rayonnant d'éclat, de plaisir communicatif, d'une parfaite netteté ! Sans intrant ni ajout de soufre, la vinification privilégie une macération semi-carbonique fraîche, au plus près du fruit, suivie d'un élevage assez court en cuve tronconique.

La palette olfactive est faite de notes vibrantes de baies sauvages. On s'enfonce dans une forêt d'épaisses frondaisons aux exhalaisons humiques et florales entremêlées. On décèle encore des saveurs de groseille, de cassis frais, de canneberge, de mûre sauvage et de fraise des bois à peine mûre. Des épices traçantes comme un poivre subtilement mentholé dynamisent le nez avant l'apparition de notes suggérant les feuilles de tomates, la terre fraîchement retournée. Un jus d'une belle et juste pureté.

L'attaque, et c'est une habitude chez Jean-François Ganevat, est marquée d'une vivifiante empreinte acidulée. Elle reste un moteur pour faire vivre

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ce jus délicatement charnu. De subtils tanins enrobent élégamment des fruits toujours aussi frais voire fringants. La groseille à maquereau, le cassis – juste ramassé – et la fraise écrasée apportent de l'énergie et une jolie rondeur au jus. On est surpris devant la puissance insoupçonné de ce jus, en apparence, en apparence seulement, si simple. La finale offre quelques notes de poivre et de thym. On y revient sans cesse.

Une sorte d'évidence qui fera de cette cuvée « J'en veux encore » le compagnon parfait d'une tartiflette du Doubs avec l'indispensable saucisse de Morteau. Elle reste aussi la cuvée à boire au bout d'un zinc avec quelques ami(e)s. Une eau de jouvence, une onde de plaisir !

**Copyright 2026 Terres de Rouges by Trésors des Vignes - Tous droits réservés**

## Anne et Jean-François Ganevat - Magnum VDF Rouge "J'en Veux Encore" - 2024 - Rouge - 150 cl



### Dégustation et accords

**Robe** : Vieux rose à fuschia

**Nez** : vibrant, pur : épaisses frondaisons, exhalaisons humiques et florales, groseille, crème de cassis, liqueur de fraise, poivre mentholé, feuilles de tomates, terre fraîchement retournée.

**Bouche** : vivifiante empreinte acidulée, jus délicatement charnu. De subtils tanins enrobent des fruits frais voire fringants. Des baies (groseille à maquereau, cassis, fraise écrasée) apportent énergie et rondeur au jus. Finale sur des notes de poivre et de thym.

**Accords mets-vins** : le compagnon parfait d'une tartiflette du Doubs avec l'indispensable saucisse de Morteau.



### Conseils de service

**À consommer** :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

**Température de service** : 16°C

**Ouverture** : Carafage vivement recommandé (2 heures).



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Vin de France

**Cépage** : Gamay de Fleurie, Trousseau, Poulard

**Culture** : Biologique