

Anne et Jean-François Ganevat - Magnum VDF Poulprix - 2024 - Rouge - 150 cl



Toujours en quête d'explorer des territoires sur lesquels on ne l'attend pas forcément, Jean-François Ganevat n'a pas son pareil pour imaginer des assemblages détonants et étonnants. La preuve, encore une fois, avec cette cuvée « Poulprix » qui change de costume cette année pour assembler un succulent gamay de Fleurie avec un pinot noir alsacien, tout en fraîcheur délicate, en subtilité florale. Le résultat, cristallin, tonique et résolument tourné vers le plaisir et la convivialité, vous réglera en toute occasion.

Jean-François opte pour une vinification en cuve tronconique par macération semi-carbonique à froid, avec très peu d'extraction, sans remontage ni pigeage. Il s'agit pour lui de rester au plus près de l'énergie primaire du fruit. Fidèle à son approche 100% naturelle de la vinification, il n'ajoute aucun intrant ni soufre.

Après une bonne aération (un double carafage lui fera le plus grand bien), le vin nous plonge dans un univers bucolique de forêt, de parterre de fleurs printanières. On pense à la mousse végétale, aux fougères, à la tourbe, à l'humus et aux champignons frais. On pense aux ronces et aux rosiers sauvages, aux tiges de tulipes et aux églantines à peine ouvertes, au houx ou au gui. Si nous sommes loin des forêts bretonnes, il y a presque là quelque chose de druidique...

Peu à peu, les fruits s'imposent, toniques, acidulés et éclatants, autour de la prune, de la fraise, de la griotte, de la groseille et d'une touche de grenade. La mûre n'est pas loin, la framboise non plus. Le tout voilé d'une note fumée délicate.

Comme sa robe assez claire et lumineuse le laissait présager, c'est bien un vin vif et nerveux qui s'offre à nous, avec sa bouche fuselée, dynamique : on se régale de saveurs de fruits rouges et noirs juteux, autour de la groseille et la framboise. La texture soyeuse ondoie aimablement sur le palais, mise en mouvement par des vagues d'épices et d'herbes aromatiques où l'on reconnaît sauge, verveine, graine de coriandre et menthe poivrée.

Plus on avance vers la finale, plus le vin gagne en intensité et en profondeur, soutenu par des tanins à la maturité impeccable. Un vin qui vous réglera sur une cuisine conviviale et généreuse : on pense immédiatement à des œufs en meurette, une bavette grillée accompagnée d'une sauve marchand de vin, des aiguillettes de canard déglacées au vinaigre de framboise. Autre option, un chili con carne, pas

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

trop épicé. Régalez-vous !

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

Anne et Jean-François Ganevat - Magnum VDF Poulprix - 2024 - Rouge - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : claire et lumineuse

Nez : mousse, fougères, tourbe, champignons frais, ronces, rosiers sauvages, églantines à peine ouvertes. Puis prune, fraise, griotte, groseille, touche de grenade. La mûre n'est pas loin, la framboise non plus. Le tout voilé d'une note fumée délicate

Bouche : un vin vif, bouche fuselée, dynamique : saveurs de fruits rouges et noirs juteux. La texture soyeuse ondoie aimablement sur le palais, avec des vagues d'épices et d'herbes aromatiques. Tanins à la maturité impeccable

Accords mets-vins : des œufs en meurette, une bavette grillée accompagnée d'une sauce marchand de vin, des aiguillettes de canard déglacées au vinaigre de framboise. Autre option, un chili con carne, pas trop épicé.



Conseils de service

À consommer :
2026-2034

Température de service : 16°C

Ouverture : double carafage
nécessaire



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Gamay de Fleurie, Pinot
Noir Alsacien

Culture : Bio