

## Anne et Jean-François Ganevat - Au Sommet Riesling Grand Cru - 2021 - Blanc



Les amateurs le savent : dès qu'il en a l'occasion, Jean-François Ganevat adore travailler le riesling, mais toujours à sa manière, avec ses très longs élevages en grands fûts.

Sur ce rarissime millésime 2021, il a jeté son dévolu sur le fabuleux terroir de grès rose du Grand Cru de Wineck-Schlossberg. Les vignes de riesling trouvent ici des conditions idéales pour atteindre de belles maturités tout en préservant un haut niveau d'acidité tartrique. D'un côté l'exposition au Sud et Sud-Est et la protection des vents grâce aux vallons environnants, de l'autre une altitude relativement élevée entre 300 et 400 mètres, permettant de ralentir les maturités, avec des nuits sensiblement plus fraîches.

Cette cuvée Au Sommet a été vinifiée puis élevée plus de trois ans en demi-muids, le plus naturellement du monde, seulement sous l'action des levures indigènes et sans aucun entrant. Le vin n'est ni sulfité, ni collé, ni filtré : un jus pur et vrai, qui fut ensuite affiné une année supplémentaire en bouteille.

Le premier nez, qui évoque les joncs ployant joliment sous une brise printanière, joue sur le registre de la fraîcheur végétale et chlorophyllienne. On pense également à quelques herbes fines ou à une soupe froide de petits pois. Ce premier rideau s'écarte finalement pour laisser poindre quelques fragrances plus denses, à la fois épicées et enveloppantes : on voyage entre la badiane, le clou de girofle, le poivre vert mais aussi la cire et le miel. Après une nouvelle agitation, on perçoit un voile irisant d'expressions presque lardées, fumées ainsi que de fleurs séchées. Ici, comme souvent chez Ganevat, prévaut le sentiment d'un jus tonique qui semble jaillir au-dessus d'un névé, évoquant un versant montagneux sauvage et enneigé.

La bouche, d'abord plutôt serrée et finement ciselée, semble ensuite se délier autour de notes de pomme Granny et de citron jaune. Le jus, à l'instar du nez, offre encore cette belle dualité entre un dynamisme chlorophyllien et floral, avec ses notes d'herbes fraîches, de tilleul et de fleurs du verger, et un cœur fruité plus charnu et langoureux, autour de la pêche, de la pomme compotée. La texture se déploie autour de ces deux axes, sur un lit légèrement tannique. En finale des notes crayeuses et

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

poudrées tapissent finement la bouche, dispersant une sensation de fraîcheur saline, presque maritime, et franchement vivifiante.

On appréciera ce riesling, empreint d'une énergie rafraîchissante et communicative, pendant une soirée entre amis, sur des toasts au saumon fumé, un bouquet de crevettes grises. A table, il conviendra fort bien à une blanquette de lotte légèrement safranée tout autant qu'à une palette de cochon braisée aux épices.

**Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Anne et Jean-François Ganevat - Au Sommet Riesling Grand Cru - 2021 - Blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Dorée

**Nez :** Complexe : joncs, herbes fines, soupe froide de petits pois, badiane, clou de girofle, poivre vert, cire, miel, expressions presque lardées, fumées, fleurs séchées, névé évoquant un versant montagneux sauvage et enneigé.

**Bouche :** d'abord plutôt serrée et finement ciselée, se déliant sur des notes de pomme Granny et de citron jaune. Dualité entre dynamisme chlorophyllien et floral et un cœur fruité plus charnu et langoureux. Finale aux notes crayeuses et poudrées, et salines.

**Accords mets-vins :** pendant une soirée entre amis, sur des toasts au saumon fumé, un bouquet de crevettes grises. A table, il conviendra fort bien à une blanquette de lotte légèrement safranée tout autant qu'à une palette de cochon braisée aux épices.



### Conseils de service

**À consommer :**  
dès maintenant et jusqu'en 2032

**Température de service :** 12°

**Ouverture :** Carafage recommandé (1 heure au moins)



### Caractéristiques techniques

**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** Riesling

**Culture :** principes biologiques