

Domaine Ganevat - Chardonnay Les Gryphées Vieilles Vignes - 2015



Nouvelle cuvée créée en 2014, voici peut-être le chardonnay le plus fin et tonique de toute la gamme du Domaine en 2015, un grand vin étiré et minéral qui nous emmène du côté des meilleurs crus chablisien... Il faut dire que le sol présente ici des caractéristiques assez proches des fameux terroirs kimméridgiens bien connus dans le Nord de la Bourgogne.

Son nom fait d'ailleurs référence au « grypha », ce lointain cousin de l'huître que l'on retrouve fossilisé et en grande quantité dans le sol mêlant marnes rouges et graviers calcaires du Trias. Encore une fois, Jean-François parvient à tirer le meilleur de ces vieilles vignes de plus de 90 ans, plantées sur le lieu-dit des Saugettes, qui n'ont jamais connu le moindre produit de synthèse ! Si elles affichent des rendements bien sûr très limités, elles ont eu tout le temps de s'imprégner et de transmettre toutes les nuances et la fraîcheur minérales du sol et du sous-sol.

Là encore, Jean-François a décidé en 2015 de prolonger l'élevage sur une période totale de près de 3 ans, essentiellement en fûts, puis en cuve pendant les derniers mois. Limpidité, pureté et tonicité : voilà certainement les 3 trois sensations principales que l'on ressent à la dégustation.

Roche pilée, yuzu et citron jaune, fleurs blanches séchées, miel d'acacia, pomme Granny et coing frais, une touche délicatement iodée, une autre évoquant les céréales battues, ce « Gryphées » se montre à la fois subtil et intense. Même équilibre en bouche, où l'attaque ample et suave est suivie par un milieu de bouche énergique, parfaitement acidulé, qui annonce une finale droite, longue et finement saline.

Un pur régal, que nous recommandons d'attendre encore quelques années, de bien aérer (deux heures au moins) avant de le déguster avec un poisson noble, comme un turbot ou une barbue.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Ganevat - Chardonnay Les Gryphées Vieilles Vignes - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Roche pilée, yuzu et citron jaune, fleurs blanches séchées, miel d'acacia, pomme Granny et coing frais, céréales battues.

Bouche : Superbe équilibre : attaque suave et ample, milieu de bouche énergique et acidulé, longue finale saline et poivrée.

Accords mets-vins : Turbot ou barbu rôtis et beurre blanc citronné. Risotto aux fruits de mer. Beaufort ou comté fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique