Domaine Ganevat - Suyquième (37.5 cl) - 2004

Jean-François n’en aura donc jamais fini de nous surprendre et de nous émerveiller. Amoureux du vin et du Jura dans toutes ses facettes, il n’hésite pas à s’attaquer également à l’élaboration de quelques micro-cuvées en demi-sec ou moelleux. C’est le cas avec ce très confidentiel « Suyquième », issu d’un assemblage de vieux cépages jurassiens, vendangés en sur-maturité (mais pas botrytisés) début décembre 2004 !

Emotion garantie avec ce nectar incroyablement jeune et digeste qui fleure bon le Jura : aux notes d’amande torréfiée, de fruits confits, de miel et de pêche caramélisée s’ajoutent ici des fragrances épicées, évoquant poivres et curry, mais aussi la feuille de tabac.

S’il n’est pas sans rappeler certains vins de paille, il se montre plus léger et « fringuant » en bouche, porté par une belle amertume qui l’affine et le dynamise sans cesse. Onctuosité et tension se marient à merveille, faisant de ce singulier « Suyquième » le compagnon idéal d’un feuilleté aux abricots ou d’une tarte tatin au coing. Mais aussi, juste avant de passer au dessert, avec un fromage persillé.

Encore une fois, Jean-François nous donne ici une vraie leçon de créativité parfaitement maîtrisée : magique. Tout le monde aime Suyquième !

Quantité limitée à 1 bouteille (37.5 cl) par client.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Suyquième (37.5 cl) - 2004

Dégustation et accords

Robe : Or vieilli, reflets ambrés

Nez : Très expressif : amande torréfiée, fruits confits, miel et pêche caramélisée. S’ajoutent ici des fragrances épicées, évoquant poivres et curry.

Bouche : Très enlevée et digeste : l'onctuosité et les sucres sont magnifiquement équilibrés par une belle acidité et de fins amers évoquant les noyaux de fruit. Grosse allonge, dynamique.

Accords mets-vins : Parfait sur des fromages persillés, puis un feuilleté aux abricots ou une tatin aux pommes ou aux coings.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure au moins.

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2004

Type : Vin blanc tranquille moelleux.

Alcool : 11°

Culture : Biologique et bio-dynamique