Domaine Ganevat - Côtes du Jura Oregane - 2016

Avec Jean-François Ganevat, surprises et approches résolument créatives et singulières ne sont jamais très loin. La preuve, encore une fois, avec ce vin irrésistible et singulier, issu d'un rare assemblage de savagnin vert et du rarissime Chardonnay « Melon à queue rouge » (que notre vigneron a rendu mondialement célèbre à travers sa « cultissime » cuvée Marguerite). Un cépage que l'on ne trouve plus guère que dans une poignée de domaines jurassiens, reconnaissable par la couleur rose foncée que prennent pétioles et pédoncules à maturité.

Pour Jean-François, au-delà des cépages, il y a bien sûr le terroir : c'est pourquoi il a choisi de sélectionner pour chaque cépage des fruits issus des terroirs qui lui semblent les plus représentatifs de l'identité du Domaine : les marnes bleues et grises des Chalasses pour le savagnin, les calcaires et marnes rouges des Grands Teppes pour le chardonnay.

Après un élevage en demi-muids de 3 années au total, cette cuvée « Oregane », du nom d'une fidèle jument qui a tant aidé Jean-François au labour des sols, offre un profil aromatique absolument unique. Si le vin paraît encore très jeune, le bouquet est d'ores et déjà expressif (pour peu qu'on ait pris la peine de l'aérer longtemps) : s'y mêlent d'étonnantes notes d'herbes aromatiques (origan et thym frais), l'amande fraîche, les épices douces, la poire pochée, la pomme, la brioche et les agrumes, citron jaune et citron vert principalement, complétés d'une touche de fruit de la passion.

La bouche est à la fois large, puissante et finement minérale, développant une finale tonique sur les agrumes et les épices. Superbe vin de gastronomie qui devrait parfaitement fonctionner sur un sandre accompagné d'une sauce hollandaise mais aussi une volaille de Bresse pochée puis crémée. Unique.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Oregane - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Herbes fines (origan, thym frais, coriandre), amande fraîche, muscade, poire pochée, pomme, goyave, brioche et agrumes (citron, pamplemousse). Une touche crayeuse.

Bouche : A la fois large, puissante et finement minérale, développant une finale tonique sur les agrumes et les épices.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc ou à la sauce hollandaise. Volaille pochée puis crémée. Fromages de vache bourguignon type cîteaux ou soumaintrain.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 3 heures (carafage recommandé)

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay "melon à queue rouge", savagnin vert.

Culture : Biologique et bio-dynamique