# Domaine Ganevat - Côtes du Jura Les Vignes de mon Père - 2008

Nous sommes particulièrement fiers de pouvoir vous proposer LA cuvée emblématique du Domaine Ganevat, ce Savagnin désormais mythique et recherché dans le monde entier. Une cuvée qui pousse certainement le plus loin la recherche de Jean-François du vin parfait, du vin intense, vibrant et profond, du vin qui ne ressemble à aucun autre et transcende son terroir.

Pour arriver à ce résultat, le vigneron a choisi d'isoler une micro-parcelle du terroir de marnes bleues des Chalasses, plantée elle-aussi en vieilles vignes de savagnin vert. Mais là où les autres vins passent deux à trois ans en fûts, c'est ici pendant près de 11 ans (vous avez bien lu !) que le vin s'est peu à peu formé puis transformé pour atteindre aujourd'hui ce niveau d'équilibre et de complexité à nul autre pareil.

Evidemment, après une si longue période passée en grands fûts de 600 litres (il s'agit ici d'un élevage ouillé, et non oxydatif), le vin est aujourd'hui marqué par la réduction : si vous le dégustez rapidement, il est impératif de le carafer 3 bonnes heures avant le service, ou mieux encore de l'ouvrir la veille et le laisser tranquillement s'aérer en bouteille.

On croyait avoir touché le Graal avec le millésime 2007 : c'était sans compter sur ce tout nouveau 2008, qui nous emporte littéralement dans un tourbillon d'arômes et d'émotions presqu'indescriptibles ! Habité par une force intérieure impressionnante mais parfaitement canalisée, doté d'une énergie qui le rend virevoltant au nez comme en bouche, ce « Vignes de mon père 2008 » possède un équilibre juste parfait.

Entre zestes de citron et de mandarine confit, mirabelle et abricot bien mûrs, menthe poivrée, noix verte et amande, notes grillées et fumées de pierre à fusil, fleurs blanches, thé, pollen, miel de printemps, safran, fond de volaille... le voyage est total ! Vous serez stupéfait par son énergie en bouche : ici, la matière d'un volume considérable est soulevée par une acidité impériale qui permet l'envol de la finale. La longueur en bouche est sidérante.

Un vin que le guide Robert Parker n'a pas hésité à noter à nouveau 100/100 en 2008 (tout comme en 2007 !), et par là-même à faire entrer dans le panthéon des vins les plus recherchés et spéculatifs dans le monde, malheureusement pour les amateurs que nous sommes... S'il existait un Montrachet au cœur du Jura, ne doutons pas qu'il serait très proche des Vignes de mon père... A attendre impérativement quelques années en cave.

Est-il utile de vous dire que les quantités sont très limitées ?...

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Domaine Ganevat - Côtes du Jura Les Vignes de mon Père - 2008

## Dégustation et accords

Robe : Or assez clair

Nez : Se révèle après une longue aération : zestes de citron et de mandarine confits, mirabelle et abricot compotés, menthe poivrée, noix verte, amande, notes grillées, pierre à fusil, fleurs blanches, thé, pollen, miel, safran, fond de volaille

Bouche : D'une incroyable jeunesse, limpide, plein d'éclat et de fraîcheur. Il vibre sur le palais et vous envahit avec grâce pendant de longues minutes.

Accords mets-vins : Un bar cuit en croûte de sel, accompagné d'un beurre de salicorne, un homard grillé. Plus tard, Saint-Jacques rôties, jus de coque crémé et truffes. Fromages d'alpages.

## Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Idéalement, l'ouvrir la veille. Sinon, carafage d'au moins 3 heures.

## Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2008

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique