Domaine Ganevat - Côtes du Jura Vin Jaune - 2009

Lorsque Jean-François Ganevat s’attaque au traditionnel vin jaune, qui doit évoluer sous son voile protecteur, sans ouillage, pendant au moins 6 ans en fûts, le résultat se fait attendre non pas 6 ans mais près de 10 ans… et s’avère d’une infinie délicatesse.

Toujours adepte du savagnin vert, variété selon lui la plus qualitative du cépage jurassien, Jean-François élabore un vin jaune à la singularité affirmée. Issu de vieilles vignes, plantées en 1948, sur un terroir typique de marnes bleues qui donne au savagnin cette rare percussion minérale, le vin délivre aujourd’hui une rare combinaison entre la haute maturité et la concentration exceptionnelle du millésime et cette tension littéralement vibrante qui fuse du début à la fin de la dégustation.

La richesse et l’intensité s’expriment dès le premier nez, sur de franches évocations de noix fraîche, accompagnées de fines notes épicées de tourbe, d’ambre et de curry, où le fruit est bien là, évoquant une délicieuse pâte de coing, une confiture de mirabelle et des zestes de citron et de cédrat confits. Bien sûr, les classiques arômes de sous-bois, de morille et de feuille de tabac sont aussi au rendez-vous. Sans compter cette évocation fruitée et lactique d’une croûte de comté…

En bouche, on se demande vraiment comment Jean-François a réussi à préserver une telle sensation de fraîcheur et d’énergie avec une matière pourtant si mûre : la puissance du vin est parfaitement canalisée par une présence acidulée et très pure du fruit, sur des évocations d’agrumes en particulier. C’est profond, intense et pénétrant ! C’est terriblement gourmand et parfaitement digeste. C’est incroyablement long. Bref, c’est magique.

Somptueux aujourd’hui et pour quelques décennies encore…

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Vin Jaune - 2009

Dégustation et accords

Robe : Vieil or, légèrement ambrée

Nez : Puissant, intense : noix et noisette fraîche, curry, feuille de tabac, sous-bois, morille, pâte de coing, confiture de mirabelle, tourbe, malt, zeste de citron confit.

Bouche : Une matière puissante, à la fois très mûre mais énergique, portée par un fruité pur et acidulé. Longueur incroyable.

Accords mets-vins : Evidemment le traditionnel poulet au vin jaune et morilles ou un vieux comté affiné. Mais aussi une cuisine épicée d'inspiration indienne.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 3 heures au moins.

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2009

Type : Vin jaune (non ouillé, oxydatif)

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique