Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Les Cèdres - 2016

Négoce ou pas, Anne et Jean-François Ganevat ne s'interdisent décidément rien quand il s'agit de trouver le meilleur raisin pour produire le vin qu'ils aiment. Cap cette fois sur le légendaire terroir de Château-Chalon, avec de vieilles vignes de chardonnay plantées dans les années 1930 sur ces fameux sols marno-calcaires, très caillouteux, au sud du finage.

Après une vinification naturelle et sans sulfite, suivie d'un long élevage en demi-muids pendant 30 mois, Jean-François nous fait encore une fois une démonstration bluffante de sa capacité à faire dialoguer le fruit et le sol, tout en donnant à son vin un élan et une profondeur digne des meilleurs crus de la Côte d'Or !

Après une bonne aération, on tombe sous le charme de ce bouquet au profil bourguignon, entre noisette grillée, pierre à fusil, acacia, beurre frais, cassonade, yuzu et citron vert, pomme au four et pêche blanche, voire une touche de fruit de la passion.

L'éclat et la profondeur en bouche impressionnent à ce niveau : l'équilibre entre une matière ample et caressante, qui donne de la rondeur à l'attaque, et cette sensation de fraîcheur soulignée par des saveurs de pamplemousse et d'herbes fines, est en tout point remarquable. Un équilibre et une longueur qui placent clairement cette cuvée Les Cèdres au niveau des grands blancs du Domaine. Chapeau l'artiste !

A noter : Comme souvent avec les vins de Jean-François, si vous détectez à l'ouverture un peu de perlant (n'oublions pas que le gaz carbonique protège le vin en l'absence d'ajout de soufre), n'hésitez pas à carafer le vin et à secouer énergiquement votre carafe quelques secondes, puis veillez à la laisser reposer plusieurs heures avant de servir.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Les Cèdres - 2016

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet vert léger

Nez : Frais et minéral : la noisette grillée, la pierre à fusil, une fine nuance iodée, l'acacia et le chèvrefeuille, mais aussi le citron jaune, le yuzu et la pomme.

Bouche : Matière soulevée par une tension saline et acidulée. La fraîcheur est soulignée par des saveurs d'agrumes et d'herbes fines, qui précèdent une finale élancée et saline.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un tartare de daurade aux herbes et jus d'agrumes. Demain, un bar grillé et son beurre blanc ou une sole meunière.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Long carafage (3 heures minimum)

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique