Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay La Gravière - 2016

Pour cette cuvée au profil à la fois enrobant et particulièrement tonique, Anne et Jean-François Ganevat ont jeté leur dévolu sur de vieilles vignes plantées au début des années 1950 sur des sols caillouteux en surface, mêlant marnes grises du Lias et marnes irisées, qui apportent au vin un côté charnu tout en préservant une épine dorsale acidulée et saline de tout premier ordre. En outre, cette parcelle compte une proportion non négligeable de pieds de chardonnay muscaté, une variété rare qui donne au bouquet du vin une certaine exubérance florale, aussi singulière qu'irrésistible.

Après un pressurage délicat, les jus ont été mis en fermentation en demi-muids, sans ajout de sulfites, et sont restés ensuite en élevage pendant près de 3 ans au total. Le fruit a pleinement bénéficié du bel ensoleillement estival, et exprime aujourd'hui sa belle maturité sur de franches notes de fruits blancs et jaunes, entre tarte fine aux pommes, gelée de coing et pêche, parsemées de nombreuses nuances florales où l'on croise la rose ancienne, le lys et le jasmin. Vient ensuite une dimension beurrée, plutôt gourmande, qui s'accompagne d'une touche grillée évoquant le sésame torréfié et d'arômes de citron confit et de pamplemousse.

On retrouve ces fruits mûrs et juteux dans une bouche assez charnue en entame, mais toujours tranchante et élancée. Elle est portée par une fine acidité et une minéralité crayeuse, incisive, qui anime sans cesse le vin et apporte cette sensation de fraîcheur typique des chardonnays signés Ganevat. Superbe finale traçante aux fins amers salivants sur le calcaire et les écorces d'agrumes.

Un ensemble parfaitement équilibré entre maturité et fraîcheur, qui accompagnera avec bonheur un crabe farci ou un risotto aux langoustines.

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 La Gravière - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Fumée, sésame grillé, tarte aux pommes, gelée de coing et pêche, parsemées de nombreuses nuances florales entre rose ancienne, lys et jasmin. Citron confit, pamplemousse.

Bouche : De la rondeur et de la chair en entame, sur les fruits blancs. Puis, une vraie tension acidulée, avec un retour des agrumes et une sensation crayeuse qui électrisent les papilles.

Accords mets-vins : Saumon ou truite fumée, crabe farci, brochettes de gambas grillées.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage impératif (3 heures au moins)

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique