Anne et Jean-François Ganevat - VDF Kopin - 2017

Jean-François Ganevat ne fait décidément rien comme les autres : son « vin de copain », d'une redoutable précision, est un assemblage complexe et singulier de chardonnay jurassien et mâconnais, de savagnin et de riesling alsacien !

Il est vrai que l'épisode de gel survenu du côté de Rotalier fin avril 2017 ne lui a guère laissé d'autre choix que de faire preuve de beaucoup d'imagination, sa propre récolte ayant été totalement détruite… Anne et Jean-François se sont donc tournés vers leur bande de copains vignerons, amis de la nature et des vins bios, pour trouver de beaux raisins et réaliser cet assemblage hors-norme. Un vin ensuite « mis en image » par un autre ami de la bande, le dessinateur Michel Tolmer.

Fidèle à leur approche résolument naturelle, Anne et Jean-François vinifient ce Kopin en demi-muids de 600 litres, sans aucun intrant et sans ajout de soufre. Ni filtré, ni collé, le vin affiche une robe jaune paille légèrement voilée. Passée une touche de réduction sur l'allumette craquée, place à un fruité acidulé franc et frais, évoquant la pomme Granny, la groseille à maquereau et le citron jaune. L'empreinte minérale est bien présente, soulignant un peu plus encore la fraîcheur du vin, sur une note finement iodée et une évocation de galets mouillés.

Plus il s'aère, plus le bouquet se complexifie, avec l'apparition de notes florales appuyées, entre tulipe et lys, une dimension chlorophyllienne évoquant les herbes fraîches (coriandre et céleri branche), le poivre gris et une touche lactique de beurre frais et de petit lait. La bouche se montre particulièrement nette, droite et tendue : elle trace son chemin avec énergie et assurance, parfaitement structurée autour du citron, de l'écorce de pamplemousse et de la poire. D'une droiture exemplaire, elle offre une jolie rémanence finale de saveurs minérales et fumées.

A la fois léger et singulier, faussement simple et vraiment complexe, ce Kopin ravira tous les amateurs du talent singulier de Jean-François et de sa capacité à sortir des sentiers battus tout en sachant très bien ce qu'il fait et vers où il souhaite nous emmener. Redoutablement efficace pour un apéro joyeux entre copains… ou tout simplement en famille, par ces temps de confinement…

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Kopin - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille clair

Nez : Allumette craquée, fruité acidulé franc et frais, évoquant la pomme Granny, la groseille à maquereau et le citron jaune. Iode et galet mouillé. Tulipe et lys, herbes fraîches (coriandre et céleri), poivre gris, beurre frais et petit lait

Bouche : Droite et tendue, de l'énergie et une assurance sereine. Parfaitement structurée autour du citron, de l’écorce de pamplemousse et de la poire. Belle finale fumée.

Accords mets-vins : Un apéritif convivial aussi bien avec de la charcuterie (mortadelle), des dès de comté ou encore une petite friture.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure).

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay, savagnin, riesling

Culture : Biologique