

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Pétillant Naturel Rott'Fall'R -



Chaque année, Jean-François propose à ses nombreux fans quelques véritables « ovnis » tout droits sortis de sa cave mais surtout de son imagination débordante et de ce goût insatiable de l'expérience nouvelle, du « jamais vu ». Et le plus « fou » dans tout cela, c'est que ces vins quasiment chimériques tapent dans le mille, à coup sûr ou presque !

Ce singulier pétillant naturel, élaboré à base de riesling alsacien selon la méthode ancestrale, nous touche par sa précision d'exécution et son aromatique certes originale mais raffinée et parfaitement en place : très fort !

Au-delà du jeu de mot et du clin d'œil sur l'étiquette à une célèbre race canine originaire d'Alsace, il se murmure également que le nom de cette cuvée pourrait livrer quelques indices sur les nobles origines de ce riesling... En l'absence de confirmation, nous n'irons pas plus loin dans les conjectures ! Le fait est que ces raisins sont issus de vignes cultivées en suivant les principes de la bio-dynamie... un indice supplémentaire ?

Mis en bouteille encapsulée avant la fin de la fermentation alcoolique, afin que la prise de mousse se fasse le plus naturellement du monde, sans aucun intrant œnologique, ce Rott'Fall'R séduit dès le premier nez par sa fraîcheur insouciant, son énergie débordante et sa trame minérale. Dès le premier nez, on batifole entre des notes de citron, de petites fleurs blanches, la verveine, un panier de prunes et mirabelles, une touche rocailleuse et finement pétrolée... Quelle énergie ! Quel peps !

La bouche, tout aussi fringante et enjouée, confirme la finesse et la belle vivacité de ce Riesling pétillant ! Plateau d'huîtres, ceviche de poissons blancs, ou tout simplement, en apéritif, on tient là une bien jolie surprise !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Pétillant Naturel Rott'Fall'R -



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille clair

Nez : Fringant et bien frais : citron, petites fleurs blanches, verveine, un panier de prunes et mirabelles, une touche rocailleuse et finement pétrolée.

Bouche : Fraîche, vive, de la gourmandise fruitée soutenue par une bulle fine et une remarquable tension. Réjouissante !

Accords mets-vins : Un apéritif convivial autour de quelques huîtres ou d'un ceviche de poissons blancs et citron vert.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Type : Vin blanc tranquille effervescent (méthode ancestrale)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique