Domaine Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Antide - 2016

Celles et ceux qui ont eu la chance d’aller déguster chez Ganevat le savent bien : plus qu’à une dégustation, c’est à un véritable marathon que vous convie généralement celui que tout le monde appelle "Fanfan" ! Doté d’une énergie hors du commun et d’une passion sans limite pour ses raisins et ses terroirs, c’est en moyenne une centaine de cuvées différentes qui sont élaborées dans les caves de Rotalier. A chaque millésime, vous découvrez avec bonheur quelques nouvelles pépites concoctées par Jean-François au gré de son inspiration et de ses recherches.

Le millésime 2015 avait marqué la naissance d’une toute nouvelle cuvée de savagnin ouillé (non oxydatif), Antide, du nom de son dernier fils. Mais Jean-François ne crée jamais une nouvelle cuvée pour le « plaisir » de brouiller les pistes : il crée un vin parce qu’il pressent qu’il aura un sens, qu’il saura délivrer un message singulier, différent de tous les autres. C’est bien dans cet esprit qu’il a choisi ici d’accorder une large place, non au savagnin vert, mais au savagnin jaune (qui compte pour 80% de l’assemblage final). Une souche plus rare capable de donner des vins à la richesse de texture impressionnante.

Sur ce brillant millésime 2016, Jean-François a décidé d’approfondir encore un peu plus sa démarche. A partir de vieilles vignes, dont certaines frôlent les 80 ans, issues de 3 terroirs différents mêlant marnes et schistes, Jean-François a vinifié et élevé cet "Antide" pendant 48 mois dans un vieux foudre puis en cuve inox. L’idée de cet élevage si long, en grand contenant, c’est bien cette recherche d’une harmonie parfaite entre une aromatique intense et jaillissante, une profondeur de texture abyssale et une tension tranchante, qui sculpte littéralement la matière du vin.

Superbe réussite associant arômes de noisette et d’amande fraîches, herbes fines, zestes de citron, fruits blancs et jaunes juteux, melon, fruit de la passion et une minéralité fumée marquée. Le volume et la rondeur en bouche sont encore une fois parfaitement équilibrés par une fine acidité scintillante, qui titille sans cesse vos papilles et donne à la finale son élan. La confirmation que nous tenons bien là une nouvelle « grande cuvée » signée Ganevat !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Antide - 2016

Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Expressif et complexe : noix et amande, pulpe de citron, fruits blancs, prune, melon, fruit de la passion, une touche de muscade, fumée.

Bouche : Volume et rondeur naturels, parfaitement équilibrés par une acidité scintillante. Très stimulant et dynamique. Finale texturée, pénétrante et très longue.

Accords mets-vins : Spécialités de fromages fondues mais aussi un gratin de fruits de mer. Fromage d'alpages.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin jaune et vert

Culture : Biologique et bio-dynamique