Domaine Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Les Rescapés - 2017

Disons-le tout net : ce vin a tout du mirage, et malheureusement, il y a fort à parier que lorsque vous lirez ces lignes, cette cuvée aussi rare qu'inespérée ne soit déjà plus disponible, ni ici, ni nulle part ailleurs… Le responsable de ce mirage a un nom : le gel ! Un épisode de gel dévastateur survenu en avril a tout bonnement anéanti à 95% (et parfois à 100%) les récoltes futures, dans le vignoble du Sud jurassien en général, et autour de la combe de Rotalier en particulier.

Face à une telle épreuve, Jean-François Ganevat n'a eu d'autre choix que de renoncer à vinifier ces cuvées habituelles. Il a cependant décidé d'élaborer, à partir des grappes de savagnin rescapées sur ses différentes parcelles, une cuvée unique, produite sur seulement deux fûts : ce Côtes du Jura blanc « Les Rescapés ».

Des rescapés, issus de différents terroirs entre marnes bleues et grises, schistes et argilo-calcaires. Les raisins ont ensuite bénéficié d'un été superbe, à la fois lumineux mais pas trop chaud, leur permettant de mûrir lentement et de préserver ainsi des équilibres impeccables. Ce savagnin ouillé (non oxydatif) a bénéficié d'un long élevage « à la bourguignonne », pendant 3 années au total.

Compte tenu de l'extrême rareté de ce vin (et des conditions sanitaires qui ne nous ont pas permis d'aller le goûter au Domaine au printemps dernier), nous n'avons malheureusement pas eu l'occasion de le déguster.

Exceptionnellement, nous nous contenterons donc de reprendre ci-après le commentaire qu'en a fait la revue du Vin de France dans la dernière édition de son Guide Vert (vin noté 96/100) :

« Par la faute du gel la production des blancs se résume en 2017 à deux cuvées, un chardonnay, Les Survivants, et un savagnin, Les Résistants. Les deux sont mémorables, des matières denses, à la fois beurrées et cinglantes, au fruité sculpté par l'acidité (y compris volatile), assurant un développement tactile et aromatique hors du commun. »

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Les Rescapés - 2017

Dégustation et accords

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique