

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chardonnay Grusse en Billat - 2016



Autre grand classique du Domaine, ce Chardonnay à la fois puissant et étiré, provient des vignes situées à l'altitude la plus élevée que compte le domaine. Sur la commune de Grusse et le lieu-dit en Billat, les ceps, plantés au début des années 1960, culminent à près de 430 mètres !

Ils bénéficient d'un terroir singulier combinant des schistes qui apportent au vin profondeur et nobles amers, et des marnes blanches, de nature calcaire, qui donneront cette épine dorsale minérale, tendue et légèrement fumée.

Nature des sols, altitude élevée, belle exposition des vignes au Sud-Est : tout cela semble s'être articulé à merveille pour donner sur ce millésime 2016 naturellement tonique et concentré un vin d'un équilibre magistral. Avec sa robe d'un jaune électrisant, ce Grusse en Billat développe une intensité de saveurs et une énergie rare. Une énergie que les 4 années passées en fûts et demi-muids ont su parfaitement canaliser et commencer à adoucir.

Fleurs blanches, infusions, peaux d'agrumes, notes de silex frotté, fruits blancs et jaunes frais et juteux, tant au nez qu'en bouche, ce Grusse en Billat nous emmène très loin, sans jamais se départir d'une admirable pureté d'expression. Sa longueur en bouche est remarquable, portée par une salinité particulièrement salivante.

Voici incontestablement le compagnon idéal de nobles produits de la mer, comme des noix de Saint-Jacques juste rôties accompagnées d'une émulsion au yuzu ou d'un bar en croûte de sel et son beurre blanc relevé de quelques salicornes. Imparable.

Collector : Quantité limitée à 1 Magnum par client

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chardonnay Grusse en Billat - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Silex frotté, fleurs blanches, infusions. Beau fruit : pomme, poire, pêche, citron, mirabelle. Une touche de gingembre frais. Miel d'acacia.

Bouche : Superbe équilibre entre gras et tension, belle sensation de pureté. Très étiré, droit et salin. Longue finale enlevée, tonique parcourue d'une accroche crayeuse vibratoire et de fins amers.

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques rôties avec une émulsion au yuzu. Bar ou barbue rôties et beurre blanc citronné. Beaufort ou comté fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique