Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chalasses Vieilles Vignes - 2015

Le vignoble jurassien est resté à l'écart d'une certaine « modernisation » de la viticulture, dans les années 1970 en particulier, entre course aux rendements, généralisation des traitements de synthèse et arrachages réguliers après avoir « épuisé » la plante. Ceci explique certainement la présence si courante ici de très vieilles vignes, en parfaite santé ! Le patrimoine des Ganevat en est fort bien doté, pour notre plus grand bonheur.

C'est encore le cas avec ces vignes du terroir des Chalasses, plantées en 1902 ! Bénéficiant d'un sol typiquement jurassien de marnes grises du Trias, elles doivent aussi leur extraordinaire vitalité aux soins de tous les instants apportés par Jean-François et sa petite équipe. Ce chantre mondialement respecté d'une viticulture « naturelle » n'a jamais ménagé ses efforts pour protéger et favoriser l'osmose entre la plante et son milieu naturel.

Au final, les rendements sont bien sûr très limités, ne dépassant pas les 20 hectolitres par hectare. Mais la très haute concentration des raisins est un formidable atout que Jean-François sait sublimer comme peu de vignerons. Encore une fois, sur le riche millésime 2015, on se demande comment il réussit à marier avec autant de maestria et de naturel, puissance et fraîcheur.

Ce que nous ne savions pas en 2019, lorsque nous vous avons proposé ce scintillant Chalasses Vieilles Vignes, c'est que le facétieux Jean-François en avait conservé dans ses caves un grand fût, pour lequel il a choisi de prolonger l'élevage deux années supplémentaires, soit 5 ans au total, avant une mise exclusivement en Magnum !

Eclat et puissance charnue du fruit, entre pomme et fruits jaunes délicatement beurrés, ampleur considérable en attaque, droiture et dynamisme en bouche, tension vibrante sur le palais, énorme allonge minérale, aux accents évoquant l'amande grillée : tout est là, parfaitement en place, et pour longtemps ! Un vin qui n'a rien à envier à certains des plus prestigieux crus de la Côte d'Or…

Collector : Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chalasses Vieilles Vignes - 2015

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Amande grillée, pierre frottée, une nuance iodée, nombreux agrumes (citron, pamplemousse, mandarine), pomme au four, coing, mirabelle. muscade, une pointe de gingembre.

Bouche : Très précise : une entame texturée et ample, suivie d’un milieu de bouche droit comme un i, tendu et vibrant, parcouru d’une fraîcheur minérale exceptionnelle.

Accords mets-vins : Turbot ou barbue rôties et beurre blanc citronné. Homard et son jus de carapace réduit, petits légumes glacés. Fromage de vache bourguignon (langres...), sans la croûte.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (2 à 3 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique