Domaine Ganevat - Côtes du Jura Vin Jaune - Dominante 2010

Lorsque Jean-François Ganevat s’attaque au traditionnel vin jaune, qui doit évoluer sous son voile protecteur, sans ouillage, pendant au moins 6 ans en fûts, le résultat se fait attendre non pas 6 ans mais près de 10 ans… et s’avère d’une infinie délicatesse.

Toujours adepte du savagnin vert, variété selon lui la plus qualitative du cépage jurassien, Jean-François élabore un vin jaune à la singularité affirmée. Issu de vieilles vignes, plantées en 1948, sur un terroir typique de marnes bleues qui donne au savagnin cette rare percussion minérale, le vin délivre aujourd’hui une rare combinaison entre la haute maturité et la concentration exceptionnelle du millésime et cette tension littéralement vibrante qui fuse du début à la fin de la dégustation.

Les amateurs le savent : 2010 est un grand millésime pour les vins jaunes. Une année toute en finesse et en tension. Les 10 années passées sous voile lui ont fait le plus grand bien, donnant un supplément de profondeur et de relief à la matière en bouche, et permettant de développer l’intensité aromatique du vin. Si le millésime 2010 domine ici, notre "alchimiste" a décidé de l'assembler avec plusieurs millésimes plus anciens, pour renforcer encore la complexité hors du commun de ce vin.

Son incroyable complexité aromatique s’exprime dès le premier nez, sur de franches évocations de noix fraîche, accompagnées de fines notes épicées de tourbe, d’ambre et de curry. Le fruit est bien là, évoquant une délicieuse pâte de coing, une confiture de mirabelle et des zestes d’orange, de mandarine et de cédrat confits. Bien sûr, les classiques arômes de sous-bois, de morille séchée et de feuille de tabac sont aussi au rendez-vous. Sans compter cette évocation fruitée et lactique d’une croûte de comté…

En bouche, on se demande vraiment comment Jean-François réussit à marier avec autant de justesse une telle sensation de fraîcheur et d’énergie avec une matière aussi concentrée : la puissance du vin est parfaitement canalisée par une présence acidulée et très pure du fruit, sur des évocations d’agrumes et même de rhubarbe confite. C’est profond, intense et pénétrant ! C’est terriblement gourmand et parfaitement digeste. C’est incroyablement long. Bref, c’est magique.

Somptueux aujourd’hui et pour quelques décennies encore…

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Vin Jaune - Dominante 2010

Dégustation et accords

Robe : Vieil or, légèrement ambrée

Nez : Puissant, intense : noix et noisette fraîche, curry, feuille de tabac, sous-bois, morille, pâte de coing, confiture de mirabelle, tourbe, malt, zeste de d'orange et de cédrat confit

Bouche : Une matière puissante, à la fois mûre mais énergique, fuselée, portée par un fruité pur et acidulé. Longueur incroyable.

Accords mets-vins : Evidemment le traditionnel poulet au vin jaune et morilles ou un vieux comté affiné. Mais aussi une cuisine épicée d'inspiration indienne (curry madras, dahl).

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050

Température de service : 13°

Ouverture : Aération de 3 heures au moins.

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2010

Type : Vin jaune (non ouillé, oxydatif)

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique