

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Kopines - 2017



Loin de se laisser abattre par l'adversité et la violence de l'épisode de gel survenu en avril 2017, Jean-François Ganevat a décidé de se tourner vers le Mâconnais pour nous gratifier de cette excellente et enjouée cuvée Kopine, assemblage de chardonnay jurassien et bourguignon, qui nous régale dans un style enjoué et charmeur, parfaitement balancé entre sensualité et fraîcheur...

Il est vrai que l'épisode de gel survenu du côté de Rotalier fin avril 2017 ne lui a guère laissé d'autre choix que de faire preuve d'imagination, sa propre récolte ayant été presque intégralement détruite... Anne et Jean-François se sont donc tournés vers leur bande de copains vigneron, amis de la nature et des vins bios, pour trouver de beaux raisins et réaliser cet assemblage de chardonnay jurassien avec son proche cousin bourguignon, qu'ils sont majoritairement allés chercher sur les coteaux du Mâconnais. Un vin ensuite « mis en image » par un autre ami de la bande, le dessinateur Michel Tolmer...

Fidèle à leur approche résolument naturelle, Anne et Jean-François vinifient cette « Kopine » en demi-muids de 600 litres, sans aucun intrant et sans ajout de soufre. L'élevage sur lies s'est prolongé pendant 3 ans. Ni filtré, ni collé, le vin affiche aujourd'hui une belle robe jaune paille lumineuse. Le nez possède ce « je-ne-sais-quoi » Côte-d'Orien, entre sensualité gourmande et fraîcheur florale, complétées d'une touche minérale aux accents fumés.

On voyage entre la brioche, les fruits blancs caramélisés, l'abricot, la prune verte et une touche beurrée d'un côté, mais aussi les fleurs blanches, la fleur de sureau, le citron jaune et une nuance anisée de l'autre. Même équilibre en bouche où l'entame plutôt ample et caressante laisse rapidement la place à un jus actif et tendu. Ici, l'empreinte minérale s'associe à la gourmandise d'une touche miellée. Ce vin creuse son sillon avec énergie et sérénité, jusqu'à cette finale fraîche et sapide qui stimule nos papilles et nous donne juste envie d'y retourner !

Redoutablement efficace pour un apéritif dînatoire entre copines ou copains, dès que les conditions nous permettront de renouer avec ce genre de plaisir : gougères, truite fumée, petits soufflés au fromage, quiche lorraine ou au saumon, boudin blanc... les possibilités de faire plaisir sont nombreuses.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Kopines - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille clair

Nez : Sensuel et caressant : allumette craquée. La brioche, les fruits blancs caramélisés, l'abricot, la prune verte et une touche beurrée d'un côté, mais aussi les fleurs blanches, la fleur de sureau, le citron jaune et une nuance anisée de l'autre.

Bouche : L'entame plutôt ample et caressante laisse rapidement la place à un jus actif et tendu. Ici, l'empreinte minérale s'associe à la gourmandise d'une touche miellée. Finale stimulante.

Accords mets-vins : A l'apéritif ou à table : gougères, truite fumée, petits soufflés au fromage, quiche lorraine ou au saumon, boudin blanc...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique