Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Les Miraculés - 2017

Attention : collector ! Disons-le tout net : ce vin a tout du mirage, et malheureusement, il y a fort à parier que lorsque certains d'entre vous liront ces lignes, cette cuvée aussi rare qu'inespérée ne soit déjà plus qu'un lointain souvenir… Le responsable de ce mirage a un nom : le gel ! Un épisode de gel dévastateur survenu en avril a tout bonnement anéanti jusqu'à 95% (et parfois 100%) des récoltes futures, dans le vignoble du Sud jurassien en général, et autour de Rotalier en particulier.

Face à une telle épreuve, Jean-François Ganevat n'a eu d'autre choix que de s'en remettre à la générosité amicale de quelques amis vignerons un peu moins touchés par le gel, qui ont accepté de lui confier quelques raisins pour lui permettre d'élaborer au moins une cuvée de chardonnay et une cuvée de savagnin, sur le modèle de ce que l'on qualifiait jadis de « cuvée ronde », un assemblage de raisins issus de terroirs très variés, l'addition de ces différences donnant au vin sa complexité.

Ainsi naquirent ces « Miraculés » ! Les raisins, principalement issus de terroirs marno- et argilo-calcaires, ont ensuite bénéficié d'un été superbe, à la fois lumineux mais pas trop chaud, permettant au chardonnay de mûrir lentement et de préserver des équilibres impeccables. Au final, concentration et acidité étaient au rendez-vous. Comme les vins du Domaine, cette cuvée a fait l'objet d'une vinification totalement naturelle, sans aucun intrant, et d'un long élevage sur lies, en demi-muids, pendant 3 ans au total.

Après une bonne aération, le vin nous enchante par sa pureté d'expression, dans un registre cette fois encore assez « bourguignon », entre beurre pommade, chèvrefeuille, acacia, cerfeuil, amande grillée, poire et coing frais, une note de pêche de vigne et quelques agrumes aux accents toniques, sur le citron vert surtout.

Comme souvent dans les vins de Jean-François, la bouche offre cette dualité parfaitement maîtrisée entre une vraie densité de matière et une tension effilée, revigorante, qui porte sans cesse le vin en avant. Superbe finale, longue, vibrante, résolument saline et parcourue de l'énergie du citron !

En dégustant ce vin, on a effectivement très envie de croire aux miracles…

Collector : quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Les Miraculés - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Pur et expressif, dans un esprit bourguignon : beurre pommade, chèvrefeuille, acacia, cerfeuil, amande grillée, poire et coing frais, une note de pêche de vigne et quelques agrumes aux accents toniques, sur le citron vert surtout.

Bouche : Dualité parfaitement maîtrisée entre une vraie densité de matière et une tension effilée, revigorante, qui porte sans cesse le vin en avant. Superbe finale, longue, vibrante, résolument saline et parcourue de l'énergie du citron

Accords mets-vins : Jeune, un ceviche de poisson blanc. Plus tard, Un bar en croûte de sel et son beurre blanc.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage impératif (1 heure au moins)

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique