# Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Les Résistants - 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 des 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.

Ces Résistants sont issus de pieds de savagnin plantés sur différents terroirs de marnes bleues et grises, de schistes et d'argilo-calcaires. Les raisins ont ensuite bénéficié d'un été superbe, à la fois lumineux mais pas trop chaud, leur permettant de mûrir lentement et de préserver ainsi des équilibres impeccables. Ce savagnin ouillé (non oxydatif) a bénéficié d'un long élevage « à la bourguignonne », pendant 3 années au total.

Il se révèle aujourd'hui d'une intensité peu commune, plein d'un fruité pur et jaillissant, entre poire, pêche blanche, goyave et même une touche de fruit de la passion. L'expression des sols se révèle dans la dimension fumée du nez mais aussi dans les évocations épicées de poivre gris et de piment séché. Citron givré, lassi, noix fraîche et verveine complètent un bouquet expressif et étagé.

Une belle complexité que l'on retrouve en bouche, où la matière dense et pulpeuse du vin, aux saveurs fruitées, est toujours en mouvement, parcourue d'une tension minérale poivrée qui stimule et met en appétit. On salive déjà en pensant aussi bien à un tajine de lotte qu'à une morbiflette en passant par un filet mignon aux cinq parfums ou des lasagnes ricotta-épinards : l'éventail des possibilités est très large ! Laisser parler votre imagination…

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 Savagnin Les Résistants - 2017

## Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Jaillissant et fruité : poire, pêche blanche, goyave et même une touche de fruit de la passion. Une touche fumée. Poivre gris, piment séché. Citron givré, lassi frais, verveine, noix verte.

Bouche : La matière dense et pulpeuse du vin, aux saveurs fruitées, est toujours en mouvement, parcourue d'une tension minérale poivrée qui stimule. Finale énergique et salivante, qui met en appétit.

Accords mets-vins : Un tajine de lotte ou de mérou, un filet mignon aux cinq parfums. Mais aussi une morbiflette ou des lasagnes ricotta-épinards

## 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 : Savagnin

Culture : Biologique