Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Chardonnay Arces - 2018

Après une année 2017 tellement frustrante, Jean-François Ganevat a eu tout le loisir, sur ce magnifique et plutôt généreux millésime 2018, de renouer avec sa créativité sans limite et son appétit insatiable pour de nouveaux défis, de nouvelles rencontres, de nouveaux terroirs. Avec ce Chardonnay « Les Arces », Anne et Jean-François ont jeté leur dévolu sur une vieille vigne d'une cinquantaine d'années, cultivée depuis longtemps déjà dans le respect scrupuleux des principes biologiques et bio-dynamiques.

Sur ce terroir plutôt tardif, exposé au Nord-Est à 350 mètres d'altitude environ, les vignes s'immiscent dans un substrat de marnes très calcaires, qui donne au vin à la fois son ampleur de bouche et cette signature minérale, fumée et saline, tout à fait caractéristique. Pour cette cuvée naturellement dense et riche, Jean-François a fait le choix d'un élevage sur lies, en petite cuve bois tronconique, pendant deux ans. Sans aucune autre intervention que le temps qui passe…

Le résultat est impressionnant d'intensité aromatique et de relief, nous emmenant clairement du côté de la Côte de Beaune. Passée une fine réduction aux accents grillés, on plonge ensuite dans un univers de fleurs blanches, d'herbes fines légèrement anisées (on pense au fenouil sauvage ou au cerfeuil), mais aussi de beurre de baratte, de noisette, de fruits blancs, de noyau de pêche et de quelques zestes d'agrumes confits.

La bouche n'est pas en reste, à la fois charnue et enveloppante en entame, mais toujours incisive, stimulante, portée par cette vibration calcaire particulièrement accrocheuse. On retrouve nos fruits blancs et nos fruits à noyau, juste cueillis, pleins d'énergie et de vitalité. La longueur impressionne déjà et nous fait dire que nous tenons là un grand chardonnay capable de briller sur les 10 prochaines années.

Pour un coup d'essai, c'est un coup de Maître : bravo !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Arbois Chardonnay Arces - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Noisette grillée, pierre frottée, fleurs blanches, herbes fines légèrement anisées (fenouil sauvage et cerfeuil), beurre de baratte, amande, fruits blancs, noyau de pêche et pêche de vigne, zestes d'agrumes confits.

Bouche : Charnue et enveloppante en entame, mais incisive, portée par cette vibration calcaire accrocheuse. On retrouve nos fruits blancs et nos fruits à noyau, juste cueillis, pleins d'énergie et de vitalité. Grosse longueur, rafraîchissante

Accords mets-vins : Bar cuit en croûte de sel, accompagné d'un beurre citronné. Blanquette de volaille ou de veau. Soumaintrain ou Langres.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (1 à 2 heures).

Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique