Anne et Jean-François Ganevat - Sul Q... (37.5 cl) -

Baroque ? Extravagant ? Luxuriant ? Inclassable ? Tout ces mots conviennent certainement pour qualifier ce nectar liquoreux absolument unique en son genre.

A mi-chemin entre une sélection de grains nobles à l'alsacienne, et un vin de paille typiquement jurassien, Jean-François nous gratifie de cette sélection de différentes variétés de savagnins sur-mûris, ramassés fin novembre 2010, qu'il a ensuite laissé passeriller sur un lit de paille pendant 5 mois (et non 5 ou 6 semaines comme il est plus courant de le voir pour la plupart des « vin de paille »).

L'extrait de raisin et de terroir ainsi pressé est ensuite tranquillement élevé en fûts, sans aucune autre intervention que le temps qui passe, et bien sûr, l'humidité et la fraîcheur de la cave de Rotalier…

L'aromatique singulière et d'une rare puissance nous plonge dans un univers onirique entre champs de tabac, banane écrasée, gelée de coing, abricot et figue séchés, mangue rôtie, poivre de sichuan, macis, huile de noix, gentiane…

Difficile de décrire cet élixir tant nos repères tombent les uns après les autres. Ce qui est certain, c'est qu'il dégage une splendide sensation d'harmonie : l'incroyable richesse en bouche (avec ses 250 grammes de sucres résiduels) est soutenue par une acidité scintillante qui met le vin en mouvement. Jusqu'au bout, c'est un feu d'artifice. A déguster en tant que tel, en dehors d'un repas, ou, éventuellement, avec quelques dès de fourme d'Ambert…

Quantité limitée à 1 bouteille (37.5 cl) par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Sul Q... (37.5 cl) -

Dégustation et accords

Robe : Oranger, reflets ambrés

Nez : D'une rare complexité : champs de tabac, banane écrasée, gelée de coing, abricot et figue séchés, mangue rôtie, poivre de sichuan, macis, huile de noix, gentiane...

Bouche : l'incroyable richesse en bouche (avec ses 250 grammes de sucres résiduels) est soutenue par une acidité scintillante qui met le vin en mouvement. Jusqu'au bout, c'est un feu d'artifice.

Accords mets-vins : Seul, pour le pur plaisir. Eventuellement avec quelques dés de Fourme d'Ambert...

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040...

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure au moins.

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Type : Vin blanc tranquille liquoreux (SR : 250 gr environ)

Cépage : Savagnin

Alcool : 12.5°

Culture : Biologique et bio-dynamique