

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Chamois du Paradis - 2018



Cette cuvée, créée en 2011 par Jean-François Ganevat, affirme d'emblée un style plutôt bourguignon, entre richesse, gras et tension saline et minérale. Issue de vieilles vignes de chardonnay plantées en 1949, elle illustre, dans un équilibre parfaitement maîtrisé, la qualité des sols de graviers calcaires et de marnes rouges, relativement riches en argiles et en oxydes de fer.

Comme souvent au domaine, seuls les raisins à la maturité pleine et entière sont retenus, d'autant que ce terroir assez frais, situé sur le lieu-dit des Grands Teppes, préserve naturellement une bonne acidité. Le millésime 2018, avec son été chaud et ensoleillé, a permis au chardonnay d'afficher de belles concentrations aromatiques et des saveurs intenses, tout en ayant conservé des acidités maliques et tartriques tout à fait satisfaisantes.

Après une vinification 100% naturelle, sans aucun ajout de soufre, le vin est resté en élevage pendant un peu plus de 3 ans, en demi-muids puis en cuves. Il impressionne aujourd'hui par son intensité aromatique, sa richesse de texture et toujours, cette tonicité qui "électrise" et fait scintiller l'ensemble.

Après une bonne aération, le jus, tonique et jaillissant, est gorgé de fruits frais et savoureux, entre pomme Reinette, poire, pêche blanche, zeste d'orange et de mandarine, citron vert et kiwi. La gourmandise et l'éclat du fruit, soulignés par des notes de beurre frais, s'accompagnent de touches plus délicates de fleurs blanches, de cerfeuil et d'une dimension saline affirmée, évoquant un sel iodé de Guérande.

En bouche, l'élevage se montre remarquablement bien intégré : le vin est dense, puissant mais toujours actif et tranchant. Il livre, dans un équilibre parfait, sa finesse minérale, donnant à la texture un caractère crayeux et incisif, et l'éclat généreux de son fruit ! Plus le vin s'aère, plus il se montre concentré et intense dans ses saveurs. Une touche stimulante de gingembre dynamise la finale.

Doté d'une longueur majuscule, voici indéniablement un grand blanc de gastronomie capable de relever avec brio le défi d'une cuisine légèrement épicée et aromatique, comme des gambas grillées préalablement marinées au curry ou des moules au safran, suivies bien sûr d'un comté affiné. On pourra également opter pour un fromage de vache bourguignon ou même vosgien, comme un Langres par exemple ! On en mangerait...

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Chamois du Paradis - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Dominé par le fruit frais : pomme
Granny, poire, pêche blanche, citron et
kiwi. Fleurs blanches, poivre blanc,
cannelle. Beurre frais, miel d'acacia. Gros
sel, une touche iodée.

Bouche : Superbe équilibre entre gras et
tension, densité du fruit beurré et une
tension minérale au laser. Toujours
tonique, élevage parfaitement fondu,
longue finale dynamique et saline, une
touche de gingembre

Accords mets-vins : Poisson au beurre
blanc. Curry de lotte ou de crevettes.
Moules au safran. Fromages de vache
bourguignon type cîteaux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (2
heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique