Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Fortbeau - 2018

Complexité et fraîcheur de tous les instants pour ce fort beau Fortbeau, dans le plus pur style Ganevat, toujours sur le fil entre une certaine exubérance aromatique et une tension incisive stimulante.

Ici, les vieilles vignes de chardonnay bénéficient d'un terroir typiquement jurassien de marnes du Lias qui contribuent à donner au vin sa densité et son allonge. Le vin a été vinifié de la façon la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes et sans ajout de soufre, puis élevé près de 3 ans en foudres, sur ses lies.

Cet élevage très long, tout comme l'absence de sulfite, nécessitent, comme souvent avec les vins de Jean-François, que l'on prenne le temps de carafer le vin quelques heures pour qu'il s'acclimate tranquillement à l'air ambiant et libère son aromatique complexe.

Vous entrerez alors dans un paysage singulier qui se livre par touches successives : d'abord le règne minéral avec des évocations de pierre-ponce et de caillou mouillé, puis la pomme au four, la poire, la pêche de vigne, le yuzu, le zeste de citron, les fleurs d'arbres fruitiers, la noix de muscade et le bonbon à l'anis. On perçoit également des arômes gourmands de beurre manié et de levain du boulanger.

Comme toujours, on retrouve en bouche cette remarquable tension qui soutient la matière, la fusèle même. Fraîcheur tonique, énergie, netteté, on retrouve la patte de Jean-François, jusqu'à cette finale saline et enlevée, qui fait chanter longtemps sur les papilles la pierre, la pomme verte et les agrumes.

A noter : Comme souvent avec les vins de Jean-François, si vous détectez à l'ouverture un peu de perlant (n'oublions pas que le gaz carbonique protège le vin en l'absence d'ajout de soufre), n'hésitez pas à carafer le vin et à secouer énergiquement votre carafe quelques secondes, puis veillez à la laisser reposer quelques heures avant de servir.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Fortbeau - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Complexe et étagé : pierre-ponce et caillou mouillé, pomme au four, poire, pêche de vigne, yuzu, zeste de citron, fleurs d'arbres fruitiers, noix de muscade et bonbon à l'anis, levain et beurre manié.

Bouche : Une remarquable tension borde une matière fuselée et énergique. Finale saline et enlevée, qui fait chanter longtemps sur les papilles la pierre et les agrumes.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un ceviche de cabillaud. Demain, un risotto aux noix de Saint-Jacques ou des ris de veau braisés, puis déglacés au caramel d'agrumes.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Long carafage impératif (2 heures au moins)

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique