

Anne et Jean-François Ganevat - VDF De Toute Beauté - 2020



Pour cette singulière cuvée signée Anne et Jean-François Ganevat, ce-dernier décide de rendre hommage au gamay des monts du Beaujolais (du côté de Chiroubles en particulier) qu'il assemble ici avec une sélection de cépages jurassiens, trousseau et poulsard en tête.

Fidèle aux vinifications traditionnelles du gamay, Jean-François pratique ici une fermentation semi-carbonique en cuves tronconiques, à une température fraîche, autour de 13°, afin de conserver l'expression la plus pure qui soit du fruit et du sol.

Dès le premier nez, on perçoit la singularité très séduisante de cet assemblage : ici, l'imbrication des fruits, des épices, des fleurs et des évocations végétales et racinaires apporte au bouquet son étonnante complexité. Fumée, pivoine, rose ancienne, prune et pruneau, mais aussi le boudin noir, la viande marinée, le poivre, le laurier, la baie de genièvre, le clou de girofle et la sauge, le thym, l'orange sanguine et le pomelo, le noyau de pêche ou encore le chou rouge et le gingembre : le voyage vaut vraiment le détour !

Le toucher de bouche, ample et souple, séduit tout autant. On se régale de saveurs de prunes rouges et de griottes, de soupe de fraise à la menthe, de vinaigre de framboise et de baie de genièvre. La finale, savoureuse et particulièrement active, ancre définitivement ce vin dans une nature généreuse, sauvage et séduisante à la fois. On se surprend à penser à quelques rouges du Sud signés Dominique Hauvette par exemple...

Un vin vrai et personnel, qui vous réglera sur un lapin au cidre, des choux farcis ou une langue de bœuf sauce piquante.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - VDF De Toute Beauté - 2020



Dégustation et accords

Robe : Vieux rose à fuschia

Nez : Complexe : Fumée, pivoine, rose ancienne, prune et pruneau, boudin noir, viande marinée, poivre, laurier, baie de genièvre, clou de girofle et sauge, thym, orange sanguine et pomelo, noyau de pêche, chou rouge et gingembre

Bouche : Ample et souple, sur des saveurs de prunes rouges et de griottes, de soupe de fraise à la menthe, de vinaigre de framboise et de baie de genièvre. Finale savoureuse, active.

Accords mets-vins : Un lapin au cidre, des choux farcis ou une langue de bœuf sauce piquante.



Conseils de service

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

Température de service : 16°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé (2 heures).



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Gamay, pouslard, trousseau

Culture : Biologique