

Anne et Jean-François Ganevat - VDF La Croix des batailles - 2019



Place à un pinot noir méconnu du Sud Bourguignon : celui que l'on cultive du côté d'Igé, dans le Mâconnais. Sur ces terroirs argilo-calcaires, le chardonnay est roi. Mais ce petit vignoble historique, déjà très actif à l'époque où rayonnait l'abbaye de Cluny, « fait de la résistance » : ici, le pinot noir a conservé une place de choix. On n'a jamais cédé non plus aux sirènes du gamay qui s'est pourtant imposé à quelques encablures plus au Sud, dans le Beaujolais.

Jean-François fait le choix d'une vinification inspirée des pratiques du Beaujolais, avec une macération semi-carbonique à froid, suivie d'un élevage à l'ancienne, pendant deux ans dans de vieux foudres. Sans aucun ajout de soufre.

La robe aux reflets vieux rose et fuschia, légèrement trouble, témoigne de son approche résolument naturelle de la vinification (ici, point de collage ni de filtration). Au nez, l'éclat des fruits rouges se mêle à des notes évoquant un petit jardin potager d'antan : la groseille, la fraise écrasée et le coulis de cerise, complétées d'une touche acidulée de rhubarbe, voisinent avec des notes de terre retournée, de pomme de terre nouvelle juste ramassée, de tomate bien mûre, d'oignon rouge, de feuilles mouillées par une pluie d'été, de fougères et d'écorce de bouleau.

Au fil de l'aération, une tendre touche florale se développe, évoquant roses anciennes et pivoines. Puis les épices s'imposent, autour de la sauge, du gingembre, du poivre ou du clou de girofle : on sent la marinade dans laquelle on a irrésistiblement envie de plonger quelques tendres morceaux de boeuf...

En bouche, le fruit semble lui aussi mariné dans un bouillon d'épices et d'herbes aromatiques. On retrouve cerises et prunes rouges, mêlées à des saveurs plus végétales voire racinaires évoquant radis noir ou navets nouveaux. Avec sa finale désaltérante et finement poivrée, ce vin à l'ambiance « nature » parfaitement maîtrisée par le maestro de Rotalier vous ravira pour une soirée entre amis où la mortadelle, la rosette ou le Jésus de Lyon tiennent une place de choix !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - VDF La Croix des batailles - 2019



Dégustation et accords

Robe : Vieux rose à fuschia

Nez : Complexe : groseille, fraise écrasée, coulis de cerise, rhubarbe, terre retournée, pomme de terre nouvelle juste ramassée, tomate bien mûre, oignon rouge, feuilles mouillées, fougères et écorce de bouleau. Rose et pivoine.
Sauge, gingembre, poivre

Bouche : Le fruit semble mariné dans un bouillon d'épices et d'herbes aromatiques. On retrouve cerises et prunes rouges, mêlées à des saveurs plus végétales voire racinaires évoquant radis noir ou navets nouveaux. Finale désaltérante et finement poivrée

Accords mets-vins : Mortadelle, rosette et Jésus de Lyon. Saucisson brioché accompagné d'un gratin Dauphinois.



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 : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique