

## Domaine Ganevat - Trousseau Plein Sud - 2020



Le « maestro » de Rotalier nous livre ici une interprétation poétique, tendre et pulpeuse de ce que peut donner le trousseau, cépage emblématique du vignoble jurassien, sur un grand terroir marno-calcaire.

Nous nous situons sur le lieu-dit Sous la Roche, un coteau assez pentu qui surplombe la maison familiale de Rotalier. Ici, les sols mêlent des marnes grises et rouges avec des éboulis calcaires. Sur cette parcelle de 60 ares environ, exposée plein Sud, les rendements sont naturellement très faibles, du fait de sols pauvres et caillouteux, et les maturités sont régulières. Les raisins sont issus d'une variante particulièrement qualitative du Trousseau, appelée localement « à la Dame », aux grappes plus aérées.

Après un égrappage total, le vin est vinifié sans pigeage, puis élevé en fût. Il s'en dégage aujourd'hui une impression de tendresse et de rondeur poétique, nous renvoyant vers un univers bucolique, à la douceur presque enfantine. On pense à de délicieuses confiseries à la fraise, à des pâtes de fruits à la framboise, à des bonbons à la violette ou au miel, à une tartelette aux fraises. La dimension florale est omniprésente, autour des coquelicots, des fleurs des champs mais aussi de la pivoine et du glaïeul. De-ci, de-là, quelques notes de patchouli et d'eau de rose semblent suspendues au-dessus du verre. Les fruits rouges s'accompagnent d'une délicieuse touche lactique évoquant une panacotta délicatement vanillée et son coulis de fruits rouges.

Si la bouche est très proche du nez sur le plan aromatique, elle s'articule autour d'une belle acidité juteuse qui dynamise le propos. Aux saveurs de crème de fraises ou de confiture de cerises s'ajoutent maintenant une note de rhubarbe compotée. La sapidité de la finale est superbe, tout comme sa persistance, hors-norme.

Un pur bijou qui brillera autant sur des paupiettes de veau aux champignons que des cailles aux raisins ou un coquelet à la sauge accompagné d'une jardinière de légumes de printemps.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

## Domaine Ganevat - Trousseau Plein Sud - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Rubis opaque

Nez : Poétique, tendre, presque régressif : confiserie à la fraise, pâte de fruit à la framboise, bonbons à la violette ou au miel, tartelette aux fraises, coquelicot pivoine, patchouli et eau de rose. Panacotta aux fruits rouges. Vanille

Bouche : Elle s'articule autour d'une belle acidité juteuse qui dynamise le propos. Aux saveurs de crème de fraises ou de confiture de cerises s'ajoutent maintenant une note de rhubarbe compotée. Longue finale sapide

Accords mets-vins : Des paupiettes de veau aux champignons que des cailles aux raisins ou un coquelet à la sauge accompagné d'une jardinière de légumes de printemps.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : 1 à 2 heures de carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Trousseau

Culture : Biologique et bio-dynamique