

Domaine Ganevat - Pinot Julien - 2020



Le plus bourguignon des vigneron jurassiens prend incontestablement beaucoup de plaisir à travailler le pinot noir, en offrant, comme toujours, une lecture personnelle, généreuse et enjouée du cépage phare de la Bourgogne voisine. Pour cette cuvée Julien, Jean-François Ganevat isole les raisins d'une vieille vigne de pinot plantée dans les années 1950 sur le terroir des Chalasses.

Sur ces coteaux en pente douce, entre Vercia et Rotalier, les vignes s'immiscent dans un sol typiquement jurassien de marnes grises et bleues du Trias. Elles doivent leur belle vitalité aux soins de tous les instants apportés par Jean-François et sa petite équipe. Ce chantre mondialement respecté d'une viticulture « naturelle » n'a jamais ménagé ses efforts pour protéger et favoriser l'osmose entre la plante et son milieu naturel.

Côté vinification, Jean-François fait le choix d'un égrappage total et d'une longue macération, sans triturer le raisin ou presque, misant davantage sur une infusion lente que sur une extraction plus active. D'où cette robe légère à la teinte cerise et aux reflets brique. Pour l'élevage, il mise sur un environnement réducteur de vieux foudres très étanches, dans les caves froides de Rotalier. L'idée est simple : en évitant tout apport exogène (n'oublions pas que Jean-François n'utilise pas de soufre dans ses vinifications) et en limitant au maximum les échanges oxygénés, notre « génie de Rotalier » mise avant tout sur la préservation de l'expression du fruit « originel », dans toute sa pureté et l'identité de son lieu de naissance.

Au final, ce Pinot Julien en surprendra plus d'un par son aromatique originale, presque sudiste dans un premier temps, et sa structure de bouche d'une grande finesse. Après un carafage impératif (d'une à deux heures), le vin se livre dans un registre de cerise noire, de fraise des bois et de prune rouge, mâtiné de notes de violette et de géranium, d'une touche de réglisse, de poivre noir, de terre retournée et de nuances stimulantes d'écorces d'orange séchées.

L'attaque offre un jus énergique, acidulé, allant maintenant davantage sur des saveurs de groseille fraîche et de grenade. Les tannins sont fins, mais mûrs, apportant une texture plus velouté en milieu de bouche. La finale, enjouée, laisse une bouche fraîche qui ne demande qu'une chose : que l'on en reprenne une gorgée ! Un vin de partage et d'amitié comme seul Jean-François Ganevat sait les proposer.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Ganevat - Pinot Julien - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rubis, reflets briques

Nez : Gourmand, tendre : cerise noire, fraise des bois et prune rouge, mâtiné de notes de violette et de géranium, une touche de réglisse, de poivre noir, de terre retournée et de notes stimulantes d'écorces d'orange séchées.

Bouche : Une belle acidité juteuse, sur des saveurs dynamiques de groseille fraîche et de grenade, des tannins fins mais mûr, finale enjouée, revigorante et 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 : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique