

Domaine Ganevat - Savagnin Les vignes de mon père - 2006



Nous sommes particulièrement fiers de pouvoir vous proposer LA cuvée emblématique du Domaine Ganevat, celle qui pousse certainement le plus loin la recherche de Jean-François du vin parfait, du vin intense, vibrant et profond, du vin qui ne ressemble à aucun autre et transcende son terroir.

Pour arriver à ce résultat, le vigneron a choisi d'isoler une micro-parcelle du terroir de marnes bleues des Chalasses, plantée elle-aussi en vieilles vignes de savagnin vert. Mais là où les autres vins passent environ deux ans en fûts, c'est ici pendant près de 10 ans (vous avez bien lu !) que le vin s'est peu à peu formé puis transformé pour atteindre aujourd'hui ce niveau d'équilibre et de complexité à nul autre pareil.

Evidemment, après une si longue période passée en fûts, le vin est aujourd'hui marqué par la réduction : si vous le dégustez rapidement, il est impératif de le carafier 3 bonnes heures avant le service, ou mieux encore de l'ouvrir la veille et le laisser tranquillement s'aérer en bouteille.

Vous serez alors stupéfait par sa finesse aromatique, sa jeunesse, sa tension et son éclat en bouche. Entre zeste de citron et prune fraîche, notes grillées et fumées, fleurs et miel de printemps... le tout sans aucune note oxydative ! Ce vin d'une allonge impressionnante et d'une matière si magnifiquement épurée touche au sublime...

Un vin que le guide Robert Parker n'a pas hésité à noter 100/100 et par là-même à faire entrer dans le panthéon des vins les plus recherchés et spéculatifs dans le monde, malheureusement pour les amateurs que nous sommes... S'il existait un Montrachet au cœur du Jura, ne doutons pas qu'il serait très proche des Vignes de mon père...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Savagnin Les vignes de mon père - 2006



Dégustation et accords

Robe : Or assez clair

Nez : Se révèle après une longue aération : fleurs et miel de printemps, zeste de citron, prune fraîche, brindilles grillées, poivre et épices douces, caillou frotté.

Bouche : D'une incroyable jeunesse, limpide, plein d'éclat et de fraîcheur. Il vibre sur le palais et vous envahit avec grâce pendant de longues minutes.

Accords mets-vins : Un bar cuit en croûte de sel, accompagné d'un beurre de salicorne ou un homard grillé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Idéalement, l'ouvrir la veille.
Sinon, carafage d'au moins 3 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2006

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique