Domaine Ganevat - Vin Jaune - 2008

Lorsque Jean-François Ganevat s'attaque au traditionnel vin jaune, qui doit évoluer sous son voile protecteur, sans ouillage, pendant au moins 6 ans en fûts, le résultat se fait attendre non pas 6 ans mais plus de 9 ans... et s'avère d'une infinie délicatesse.

Toujours adepte du savagnin vert, variété selon lui la plus qualitative du cépage jurassien, Jean-François élabore un vin jaune à la singularité affirmée. Issu de vieilles vignes, plantées en 1948, sur un terroir typique de marnes bleues qui donne au savagnin cette rare percussion minérale, le vin délivre aujourd'hui une rare combinaison entre l'intense profondeur propre au millésime et une tension littéralement vibrante.

Richesse et intensité qui s'expriment dès le premier nez, sur de franches évocations de noix fraîche, accompagnées de fines notes épicées de tourbe, d'ambre et de curry, où le fruit est bien là, évoquant une délicieuse pâte de coing et des zestes confits. Bien sûr, les classiques arômes de sous-bois, de morille et de feuille de tabac sont aussi au rendez-vous.

La bouche confirme la puissance et la précision harmonieuse du vin, le fruit y est presque acidulé tandis que la minéralité s'exprime sur de superbes amers. Quelle profondeur ! Quelle générosité ! Le vin déploie une finale phénoménale de persistance, évoquant, l'alcool en moins, la sensation que vous laisse un très vieux cognac !

Somptueux aujourd'hui et pour quelques décennies encore...

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Vin Jaune - 2008

Dégustation et accords

Robe : Vieil or, légèrement ambrée

Nez : Puissant : noix et noisette fraîche, curry, feuille de tabac, sous-bois, morille, pâte de coing, tourbe, malt, zeste d'orange confite.

Bouche : Puissance, pureté et précision en bouche. Portée par un fruit acidulé et de beaux amers. Finale très longue évoquant dans ses saveurs un vieux cognac.

Accords mets-vins : Evidemment le traditionnel poulet au vin jaune et morilles ou un vieux comté affiné. Mais aussi une cuisine épicée d'inspiration indienne.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 ou 3 heures.

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2008

Type : Vin jaune (non ouillé, oxydatif)

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique