

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Rouchamps - 2018



La générosité du millésime 2018 a permis à Jean-François de pousser encore plus loin sa créativité sans limite et à nous gratifier d'une poignée de nouvelles cuvées parcellaires, à commencer par ce Chardonnay Rouchamps, un mémorable concentré de terroir et d'énergie issu d'une vigne centenaire !

La parcelle des Rouchamps se situe sur le lieu-dit Les Varrons, à Rotalier. Les vignes quasiment centenaires (98 ans au compteur !) occupent un peu plus d'un hectare, sur des sols mêlant argiles rouges et calcaires du Bajocien. Elles bénéficient d'une position idéale à mi-coteau, sur une exposition au levant qui rend ce terroir plutôt tardif. Sur ce millésime solaire, le système racinaire très profond a parfaitement su aller puiser dans les sous-sols argilo-calcaires la fraîcheur et l'eau dont il avait besoin pour nourrir les baies. Une fraîcheur, une énergie minérale que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin.

Côté vinification (toujours sans intrant et sans soufre bien sûr) et élevage, Jean-François privilégie pour cette cuvée de grandes amphores et un foudre, des contenants plutôt neutres qui évitent tout apport exogène et garantissent une pureté d'expression du fruit et du sol.

Après ces 4 années d'élevage, le résultat est bluffant de complexité aromatique, de versatilité et de classe naturelle. Dès le premier nez, on embarque pour un voyage olfactif réjouissant : on se balade au milieu des fougères, des mousses humides qui recouvrent de vieux murs de pierre, des sous-bois peuplés de champignons poussés dans la nuit, mais aussi d'un verger en fleurs, de prairies constellées de petites fleurs blanches et jaunes. Puis viennent des notes gourmandes et charnues de pomme, de prune jaune, d'abricot, de pâte de coing et de touches plus acidulées évoquant gelée de groseille ou rhubarbe confite. Les fruits secs grillés ne sont pas loin, le beurre frais non plus. Une note anisée s'immisce subrepticement dans cette riche composition.

La bouche est ample, vivante. Elle est parcourue par des ondes successives : les agrumes d'abord, cédrat et pamplemousse en tête, puis les prunes vertes, le coing et les pommes qui semblent marinées dans un bain d'épices et d'herbes aromatiques, puis l'expression empyreumatique et stimulante des calcaires. Quelle personnalité ! Le rayonnement de la finale est extraordinaire : d'une densité quasiment tannique, imprégnée par le sol, elle envahit le corps tout entier. Sa persistance est impressionnante.

Un grand vin pour la table, qui brillera sur une lotte au safran ou une barbue à l'oseille.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Rouchamps - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Intense, imprégné de sol : pierre mouillée, fumée, fougère et mousse humide, champignons des bois, fleurs des champs, pomme, prune jaune, abricot, pâte de coing, gelée de groseille, tarte à la rhubarbe, noisette grillée, beurre frais, anis

Bouche : Ample, vivante. Des ondes successives d'agrumes, cédrat et pamplemousse en tête, puis les prunes vertes, le coing et les pommes marinées dans un bain d'épices et d'herbes aromatiques, finale empyreumatique, densité tannique et tension acidulée

Accords mets-vins : Une lotte au safran, une barbue à l'oseille



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 3 heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique