Domaine Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay La Pélerine - 2018

Poussant toujours plus loin ses vinifications parcellaires, Jean-François a profité de ce millésime 2018 de générosité et d'équilibre pour isoler plusieurs nouvelles cuvées, comme ce chardonnay La Pélerine qui honore un terroir typique de marnes du Lias.

Entrée dans le giron du Domaine cette année-là, cette vieille vigne de plus de 70 ans, voisine des Chalasses, occupe un terroir de marnes grises du Lias, sur le secteur des Courbaines. Un sol qui va donner au vin son étoffe à la fois aérienne et ferme.

Sur ce millésime solaire, Jean-François a su faire parler sa science des élevages très longs (48 mois au total en demi-muids et en amphores) pour dompter la richesse naturelle du jus, en soulignant sa fraîcheur et ls tension, soutenues par de fins amers amenés par le sol.

Le premier nez s'ouvre sur une dimension fumée typique des grands chardonnays jurassiens, aux notes affirmées de sésame grillé, de tourbe et de silex frotté. Très vite, on sent poindre l'élégance aérienne des fleurs blanches, la fraîcheur des agrumes, citron vert et pomelo en tête, et la belle maturité du fruit, sur des notes de poire pochée et de pomme au four.

Le vin confirme en bouche sa belle stature, solide et harmonieuse : la matière est dense mais très déliée, soyeuse au toucher. Il y a de la mâche, de la gourmandise soulignée par une note lactique évoquant le beurre froid, mais aussi une belle sensation de fraîcheur, de tension, accentuée par de franches saveurs citronnées. La longueur impressionne, révélant avec netteté la minéralité crayeuse et saline du sol.

C'est tout simplement superbe aujourd'hui, et clairement taillé pour s'affiner encore dans les 5 prochaines années. Jean-François aime beaucoup ce terroir, capable de « donner de grands vins ». On confirme !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay La Pélerine - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Intense, imprégné de sol : sésame torréfié, tourbe et silex frotté, fleurs blanches, verveine citronnée, brioche aux fruits confits, sorbet au citron vert, pomelo, chausson aux pommes, poire pochée

Bouche : Dense mais déliée, elle avance autour d'une trame saline plus effilée, tendue. . Il y a là de la mâche, de la gourmandise soulignée par une note lactique de beurre froid, mais aussi une sensation de fraîcheur, de tension citronnée. Finale crayeuse

Accords mets-vins : Un bar cuit en croûte de sel et son beurre aux salicornes. Plus tard, une blanquette de lotte ou de volaille.

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