

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Savagnin En Billat - 2018



Cette cuvée parcellaire de savagnin ouillé, isolée en 2018 grâce à la relative générosité du millésime, offre un profil intense et pénétrant : elle brille d'un éclat aromatique singulier. « Cousine » du célèbre chardonnay « Grusse en Billat », nul doute qu'elle rencontrera le même succès auprès des nombreux amateurs des vins du magicien de Rotalier !

A cheval sur les communes de Grusse et de Saint-Laurent-La-Roche, le lieu-dit en Billat abrite ces vignes de savagnin vert, sur des pentes culminant à près de 430 mètres ! En vieux français, le terme de « grusse » signifiait d'ailleurs « la montée »...

Elles bénéficient d'un terroir singulier combinant des schistes qui apportent au vin profondeur et nobles amers, et des marnes blanches, de nature calcaire, qui donnent cette épine dorsale minérale, tendue et légèrement fumée.

Nature des sols, altitude élevée, belle exposition des vignes au Sud-Est, parfaite maturité des raisins : tout cela semble s'être articulé à merveille pour donner sur ce millésime 2018 à la fois concentré, charnu et tonique un vin d'un équilibre magistral. Pour ce vin, Jean-François a fait le choix d'un élevage en amphore uniquement, sans ajout de soufre et pendant 4 années au total.

On aime l'équilibre qui se dégage entre une densité texturée, aux accents lactés et fruités, évoquant une crème aux fruits blancs et jaunes, et cette acidité juteuse, scintillante, que le savagnin a parfaitement su conserver malgré le caractère solaire du millésime.

Superbe réussite associant arômes de noisette et d'amande fraîches, herbes fines, zestes de citron et de mandarine, cardamome verte, pomme, pêche, prune jaune, melon, fruit de la passion, yogourt brassé et crème fouettée, sans oublier cette trame fumée qui ne vous quitte pas. Le volume et la rondeur en bouche sont encore une fois parfaitement équilibrés par une tension acidulée, qui titille sans cesse vos papilles et donne à la finale son élan salin.

Une réussite exemplaire.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Savagnin En Billat - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Expressif et complexe : noix fraîche et amande, pulpe de citron, fruits blancs, prune, melon, fruit de la passion, une touche de muscade, fumée, huile de sésame.

Bouche : Volume et rondeur naturels, parfaitement équilibrés par une acidité scintillante. Très stimulant et dynamique. Finale texturée, pénétrante et très longue.

Accords mets-vins : Spécialités de fromages fondus mais aussi un gratin de fruits de mer. Fromage d'alpages.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique