Domaine Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Sous la Roche - 2018

Quel plaisir de retrouver ce splendide parcellaire, isolé seulement quand le millésime le permet. Il faut dire qu'il est issu d'une toute petite vigne de savagnin jaune non greffé, plantée voici une bonne vingtaine d'années. En surplomb du Domaine, à Rotalier, elle occupe un terroir d'éboulis calcaires, marqués par la présence de nombreux graviers mêlés aux marnes.

Voici une expression particulièrement lumineuse, énergique et enlevée d'un savagnin ouillé sur un grand terroir calcaire. Le long élevage de 4 années en demi-muids, sans aucun intrant, a permis de patiner un jus riche tout en préservant cette acidité juteuse, expressive, typique du cépage.

La puissante énergie interne, presque fougueuse, de ce Savagnin Sous la Roche nous fait dire qu'il faudra encore l'attendre quelques années en cave, le temps de l'apaisement. A partir de 2025 ou 2026, il devrait atteindre des sommets.

On perçoit déjà sa noblesse de constitution et sa formidable complexité. On aime son intensité aromatique entre citron confit, cédrat, notes fumées, chèvrefeuille et magnolia, poire pochée aux épices, pêche rôtie, mangue et fruit de la passion, huile d'amande douce et noix fraîche, cire d'abeille, cardamome et poivre vert.

Le grain incomparable en bouche, combinant une sensation de densité texturée avec une acidité franche et élancée, la sapidité du fruit, la fraîcheur jamais démentie, l'incroyable persistance sur une parfaite trame saline : tout ici nous porte déjà très loin et très haut.

Voici incontestablement une des pièces-maîtresses de cette splendide collection 2018 qui amène le savagnin ouillé à des hauteurs que l'on n'a pas l'habitude d'atteindre. Un vin de gastronomie à associer aussi bien à un bar au fenouil, une paella Valenciana, une lotte au lard et au safran ou encore un poulet grillé à la Vietnamienne, au miel et à la citronnelle.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Savagnin Sous la Roche - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Elégant, complexe : citron confit, cédrat, notes fumées, fleurs blanches et magnolia, poire pochée aux épices, pêche rôtie, mangue et fruit de la passion, huile d'amande douce et noix fraîche, cire d'abeille, cardamome et poivre vert.

Bouche : Un grain incomparable, combinant une sensation de densité texturée avec une acidité franche et élancée. Superbe sapidité du fruit, fraîcheur et vibration saline sur la finale. Longueur majuscule

Accords mets-vins : Un bar au fenouil, une paella Valenciana, une lotte au lard et au safran ou encore un poulet grillé à la Vietnamienne, au miel et à la citronnelle.

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