Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay La Gravière - 2019

Pour cette cuvée au profil à la fois enrobant et particulièrement tonique, Anne et Jean-François Ganevat ont jeté leur dévolu sur de vieilles vignes plantées au début des années 1950 sur des sols caillouteux en surface, mêlant marnes grises du Lias et marnes irisées.

Ce substrat complexe apporte au vin un côté charnu tout en préservant une épine dorsale acidulée et saline. En outre, cette parcelle compte une proportion non négligeable de pieds de chardonnay muscaté, une variété rare qui donne au bouquet son exubérance aromatique, aussi singulière qu'irrésistible.

On est cueilli par des notes de crème de châtaigne et de beurre avant l'arrivée d'une onde fraîche évoquant le chèvrefeuille, la cosse de haricot, la verveine et le citron. On retrouve bientôt la poire pochée, l'abricot sec, quelques fruits exotiques, entre goyave et fruit de la passion, ainsi qu'une note plus pâtissière de tarte tatin.

Le long élevage apporte quelques nuances délicatement boisées et camphrées, entre sésame torréfié, tabac blond, noix de muscade et huile de bergamote, se faufilant gracieusement jusqu'à vos narines. Une touche minérale, plutôt calcaire et fumée, parfait cette belle expérience olfactive.

L'attaque est nerveuse et la bouche joliment acidulée. On est épaté par le juste équilibre entre le gras de texture et l'acidité pimpante du fruit.
La matière crémeuse donne beaucoup de volume à la structure. Les fruits blancs et les fruits à noyau s'invitent en milieu de bouche, sapides et juteux : on pense à la poire et à une pêche finement beurrée. Avec ses nuances mêlant noisettes, herbes fines anisées et agrumes, ce chardonnay à la carrure plutôt large ne perd jamais en fraîcheur.

Cette cuvée La Gravière devrait vous régaler sur un poulet frit à la sauce aigre-douce. Pour une option plus traditionnelle, optez pour une blanquette de volaille ou des ris de veau à la crème.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay La Gravière - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Gourmand et tonique : crème de châtaigne et beurre, chèvrefeuille, cosse de haricot, verveine et citron, poire pochée, abricot sec, goyave et fruit de la passion, une note de tatin de pommes, sésame torréfié, tabac blond, noix de muscade, bergamote

Bouche : L'attaque est nerveuse et la bouche joliment acidulée. On est épaté par le juste équilibre entre gras de texture et l'acidité pimpante du fruit, entre pêche et poire. Herbes fines anisées et agrumes apportent une vraie fraîcheur.

Accords mets-vins : Un poulet frit à la sauce aigre-douce. Pour une option plus traditionnelle, optez pour une blanquette de volaille ou des ris de veau à la crème.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage impératif (1 heure au moins)

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique