

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Montferrand - 2018



Coup de cœur pour ce chardonnay, élevé sur lies pendant 4 ans, d'une remarquable complexité aromatique et d'une longueur impressionnante. Il exhale par tous ses pores ses origines jurassiennes et l'authenticité du terroir. Les vieilles vignes sont à l'honneur, plantées sur un substrat de marnes grises du Lias. Elles ont donné ce vin particulièrement attachant, d'une belle générosité d'arômes et de texture.

Les vignes sont conduites en suivant scrupuleusement les règles d'une culture biologique. Récolté à parfaite maturité, le chardonnay fait ensuite l'objet d'une vinification naturelle en demi-muids, sans ajout de soufre, suivie d'un très long élevage de plus de 4 ans pendant lequel le vin s'est nourri de ses lies, renforçant ainsi sa richesse de corps et sa complexité aromatique. Soucieux de conserver jusqu'au bout une expression « à l'état pur » du fruit et du sol, Jean-François ne colle ni ne filtre le vin avant la mise en bouteille.

La franchise et la richesse du bouquet impressionnent d'emblée : se mêlent la brique et l'argile fraîchement retournée, l'écorce humide, les bolets, la noisette fraîche et l'amande, la fleur d'oranger, le miel, les agrumes confits et la noix de muscade, sans oublier quelques légumineuses et une note de châtaigne. Nous voici plongés dans une nature généreuse et authentique.

En bouche, le voyage continue : le fruit, omniprésent, plein de vivacité, se mêle à des saveurs plus terriennes. On pense aussi bien à l'orange sanguine, au pomelo, à la pomme Canada compotée, la rhubarbe confite ou la confiture de mirabelles qu'à la purée de marron, au panais, au froment ou à l'épeautre. Quelques touches épicées de coriandre et de poivre soulignent la tonicité de l'ensemble. Jusqu'au bout de la finale, le vin ne perd rien de sa générosité savoureuse : un vin de plénitude, qui raconte son terroir, son pays avec franchise et authenticité.

On pense à une table généreuse, conviviale, plus automnale qu'estivale, entre morbiflette et pommes de terre au Mont d'or fondu, saucisse de Morteau ou sauté de veau aux champignons sauvages.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Anne et Jean-François Ganevat - Côtes du Jura Chardonnay Montferrand - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complet, gourmand : brique et argile fraîchement retournée, écorce humide, bolets, noisette fraîche et amande, fleur d'oranger, miel, agrumes confits et noix de muscade, quelques légumineuses, châtaigne, confitures de fruits à noyau

Bouche : Beau volume, un fruit excitant autour de l'orange sanguine, du pomelo, de la pomme Canada compotée, la rhubarbe confite ou la confiture de mirabelles. Une touche de crème de marrons et de céréales. Finale épicée, sensation de plénitude

Accords mets-vins : Une cuisine généreuse, conviviale, plus automnale qu'estivale, entre morbiflette et pommes de terre au Mont d'or fondu, saucisse de Morteau et sauté de veau aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage impératif (2 heures au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique