Anne et Jean-François Ganevat - VDF Rouge "J'en Veux Encore" - 2021

Jean-François Ganevat fait indéniablement partie de ces vignerons pour lesquels la communauté des amateurs voue un véritable culte, parce qu'ils ont su, par leur passion, leur audace et leur talent, faire véritablement bouger les lignes dans le monde du vin et de la vigne, trop souvent ancré dans le seul maintien des traditions. Disons-le tout net : depuis sa reprise, avec sa sœur Anne, du petit domaine familial du Sud Revermont en 1998, Jean-François a fait entrer les vins du Jura dans une nouvelle ère, celle des grands vins de terroir, concentrés et capables de transmettre avec une personnalité unique la pureté du fruit et l'identité singulière des terroirs jurassiens.

Pour beaucoup, Jean-François est bien sûr le plus bourguignon des vignerons jurassiens, puisque c'est à Chassagne-Montrachet, chez Jean-Marc Morey, qu'il fit ses classes jusqu'à devenir maître de chai de ce célèbre domaine de la Côte de Beaune. C'est là qu'il a appris la rigueur, le sens du détail et de l'élevage long et millimétré en foudres et fûts, et surtout ce goût pour révéler dans le vin les subtilités de chaque micro-terroir.

Avec cette créativité sans limite, cette audace qui le caractérisent, Jean-François ne cesse de régaler nos papilles avec des assemblages singuliers, souvent tournés vers l'éclat croquant du fruit. Comme en témoigne cette cuvée J'en veux encore, un assemblage singulier de syrah, grenache, gamaret, pinot noir et gamay ! Sans intrant ni ajout de soufre, la vinification privilégie une macération semi-carbonique fraîche, au plus près du fruit, suivie d'un élevage assez court en cuve tronconique.

On est rapidement charmé par la jolie palette olfactive de ce singulier Vin de France. Un bouquet de pétale de rose, de groseille, de liqueur de fraise monte en épaisse fumerolle. Sans être doucereuses, les effluves se font suaves. Les épices douces, le poivre et une note chlorophyllienne relancent le nez. C'est frais et d'une grande netteté.

En bouche, l'attaque précise est vive, presque mordante. Le jus d'abord un peu serré, s'enroule bientôt autour de notes plus larges évoquant la groseille croquante et le cassis frais. C'est savoureux et tonique. La matière électrise les papilles avant que la rondeur gourmande du fruit n'adoucisse le propos. Un jus à la fois vibrionnant et gourmand, un peu à l'image de son « naisseur » dont l'énergie et la générosité frappent celles et ceux qui l'ont approché.

Cette fringante cuvée « Jen veux encore » s'exprimera parfaitement sur un repas de copains, pour accompagner saucisse de Morteau ou brochettes de bœuf mariné aux épices.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - VDF Rouge "J'en Veux Encore" - 2021

Dégustation et accords

Robe : Vieux rose à fuschia

Nez : Tonique, croquant : pétale de rose, groseille, liqueur de fraise, épices douces, poivre, menthe séchée. Gelée de cassis.

Bouche : Une entame vive, nerveuse, énergie acidulée de la groseille et du cassis frais. La matière finement perlante électrise les papilles, avant que l'épaisseur suave du fruit adoucisse les sensations.

Accords mets-vins : Mortadelle, rosette et Jésus de Lyon. Saucisson brioché accompagné d'un gratin Dauphinois. Saucisse de Morteau et lentilles. Brochettes de boeuf marinée aux épices.

Conseils de service

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

Température de service : 16°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (2 heures).

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah, grenache noir, gamaret, pinot noir et gamay

Culture : Biologique