

Domaine Ganevat - Julien en Billat L'enfant terrible du Sud - 2021



Le plus bourguignon des vignerons jurassiens prend incontestablement beaucoup de plaisir à travailler le pinot noir, en offrant, comme toujours, une lecture personnelle, généreuse et enjouée du cépage phare de la Bourgogne voisine. Unique rouge produit en 2021, cette cuvée assemble une petite moitié de pinot noir avec les autochtones poulsard, trousseau et enfariné noir, pour un résultat expressif et enjoué, d'une infinie délicatesse

Sur ces coteaux en pente douce, entre Vercia, Grusse et Rotalier, les vignes s'immiscent dans des sols typiques de marnes du Lias et du Trias, où se mêlent également quelques veines de schistes. Elles doivent leur belle vitalité aux soins de tous les instants apportés par Jean-François et sa petite équipe. Ce chantre mondialement respecté d'une viticulture « naturelle » n'a jamais ménagé ses efforts pour protéger et favoriser l'osmose entre la plante et son milieu naturel.

Côté vinification, Jean-François fait le choix d'un égrappage total et d'une longue macération, sans triturer le raisin ou presque, misant davantage sur une infusion lente que sur une extraction plus active. D'où cette robe claire et lumineuse, aux reflets roses. Pour l'élevage, il opte pour un environnement oxydo-réducteur mais assez neutre de cuve tronconique en bois, dans les caves froides de Rotalier. L'idée est simple : en évitant tout apport exogène (n'oublions pas que Jean-François n'utilise pas de soufre dans ses vinifications) et en limitant au maximum les échanges oxygénés, notre « génie de Rotalier » mise avant tout sur la préservation de l'expression du fruit « originel », dans toute sa pureté, sa fraîcheur et l'identité de son lieu de naissance.

Au final, ce Julien En Billat en surprendra plus d'un par son aromatique fraîche et jaillissante, et sa structure de bouche d'une grande finesse. Après un carafage d'une heure, le vin se livre dans un registre éclatant de cerise Napoléon, de fraise acidulée, de framboise et de prune rouge, mâtiné de notes de violette et de géranium, d'une touche de réglisse, de poivre noir, de terre retournée et de nuances stimulantes d'écorces d'agrumes séchées.

L'attaque offre un jus énergique, acidulé, allant maintenant davantage sur des saveurs de groseille fraîche et de grenade. Les tannins sont fins, mais mûrs, apportant une texture plus veloutée en milieu de bouche. La finale, enjouée, laisse une bouche fraîche qui ne demande qu'une chose : que l'on en reprenne une gorgée ! Un vin de partage et d'énergie pure comme seul Jean-François Ganevat sait les proposer.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Julien en Billat L'enfant terrible du Sud - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis clair à rosé

Nez : Fin et frais : cerise Napoléon, fraise acidulée, framboise et prune rouge, mâtiné de notes de violette et de géranium, d'une touche de réglisse, de poivre noir, de terre retournée et de nuances stimulantes d'écorces d'agrumes séchées.

Bouche : Une belle acidité juteuse, sur des saveurs dynamiques de groseille fraîche et de grenade, des tannins fins mais mûr et même veloutés en milieu de bouche, finale enjouée, revigorante et sapide.

Accords mets-vins : Des paupiettes de veau aux champignons que des cailles aux raisins ou un coquelet à la sauge accompagné d'une jardinière de légumes de printemps.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : 1 à 2 heures de carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique