

Anne et Jean-François Ganevat - VDF De Toute Beauté - 2021



Pour cette singulière cuvée signée Anne et Jean-François Ganevat, ce-dernier décide de rendre hommage au gamay des monts du Beaujolais (du côté de Chiroubles en particulier) qu'il assemble ici avec une sélection de cépages jurassiens, trousseau et poulsard en tête.

Fidèle aux vinifications traditionnelles du gamay, Jean-François pratique une fermentation semi-carbonique en cuves tronconiques, à une température fraîche, autour de 13°, afin de conserver l'expression la plus pure qui soit du fruit et du sol.

Fermentaire et fumé, le premier nez en surprendra plus d'un. Il faut y revenir après une vigoureuse agitation pour découvrir une luxuriante palette de fruits, de fleurs et d'épices. Libre et attachante, cette cuvée déploie un bouquet suggérant groseille, baie d'airelle et fraise. Un lit acidulé et tendre sur lequel reposent des pétales de roses blanches, de la pivoine mais aussi de stimulantes notes d'agrumes (entre mandarine et orange sanguine) et de plantes aromatiques telles que le thym, le laurier ou la sauge. Une richesse olfactive qui n'en altère jamais l'originelle fraîcheur.

En attaque, vous percevrez de jolis tannins de fruit, le pépin écrasé et une once de clou de girofle. Des expressions soutenues par des notes anisées et mentholées parfaitement vivifiantes. Puis, les fruits reviennent en force, sur des évocations de pruneau mariné et de griotte. Ces-dernières étirent un jus tranchant et droit. Une cuvée née, se dit-on, d'un gamay juteux et de cépages jurassiens pleins de fraîcheur, au cœur d'espaces sauvages et d'une nature préservée.

Une terrine de lapin aux figues ou un lapin aux pruneaux accompagneront ce jus friand et tonique, mais on pourra également l'imaginer en compagnie d'un rôti de porc et chou-rave caramélisé.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Anne et Jean-François Ganevat - VDF De Toute Beauté - 2021



Dégustation et accords

Robe : Vieux rose à fuschia

Nez : Luxuriant, évocateur : groseille, baie d'airelle et fraise. Un lit acidulé et tendre sur lequel repose des pétales de roses blanches, de la pivoine mais aussi de stimulantes notes de mandarine et d'orange sanguine, de plantes aromatiques (thym et sauge)

Bouche : Ample et souple, sur des saveurs de prune marquée et de griottes, de soupe de fraise à la menthe, de vinaigre de framboise et de baie de genièvre. Finale savoureuse, active.

Accords mets-vins : Un lapin au cidre, des choux farcis ou une langue de bœuf sauce piquante.



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 : Gamay, pousard, trousseau

Culture : Biologique