

## Anne et Jean-François Ganevat - VDF Madelon - 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.

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.

Mais Jean-François est aussi et surtout un infatigable artisan-explorateur, un esprit libre et créatif qui jongle, en rouge comme en blanc, avec les cépages, les terroirs, les régions, les méthodes de vinification ou d'élevage avec une dextérité impressionnante. Adeptes de vinifications naturelles, sans aucun intrant ni soufre, il ne cesse d'enchanter les papilles d'une foule d'admirateurs toujours plus nombreux.

Cette cuvée Madelon fait la part belle au gamay, associé à quelques vieux cépages jurassiens comme l'enfariné noir. Dans l'esprit du gamay des Monts du Beaujolais, Jean-François privilégie une vinification en macération semi-carbonique fraîche, dans de traditionnelles cuves tronconiques. Une façon de conserver tout l'éclat naturel du fruit, sa vivacité et sa digestibilité, sans extraction ou presque. Ajoutons qu'ici, bien sûr, aucun soufre n'est utilisé...

Un nez particulièrement gourmand s'impose à vous. Le jus très pur, vif et clair déploie ses ailes. Si le fruit s'impose autour de notes de groseille et de fraise écrasée, les épices entrent bientôt dans la danse avec le poivre vert. Des notes qui confèrent fraîcheur et dynamisme au jus. L'anis doux s'imisce ensuite dans cette joyeuse farandole.

En bouche, une forme de simplicité l'emporte avec l'empreinte d'une gamay juteux, vif, presque mordant. Des équilibres singuliers se forment avec l'apparition en milieu de bouche de notes croquantes de fruits rouges, de petites baies acidulées enrobées par une matière plus soyeuse. La finale sapide invite à nous réjouir de l'arrivée de notes salines. On perçoit durant toute cette dégustation une sensation de pureté originelle et d'énergie vivifiante.

On accordera ce séillant rouge jurassien avec une potée franc-comtoise

ou encore avec un gratin de pommes de terre au morbier.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Anne et Jean-François Ganevat - VDF Madelon - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Vieux rose à fuschia

Nez : Fringant, fruité et énergique : notes de groseille et de fraise écrasée, les épices entrent bientôt dans la danse avec le poivre vert. Des notes qui confèrent fraîcheur et dynamisme au jus. L'anis doux s'immisce ensuite dans cette joyeuse farandole.

Bouche : Empreinte d'un gamay juteux, vif, presque mordant. Des équilibres singuliers se forment avec l'apparition en milieu de bouche de notes croquantes de fruits rouges, de petites baies acidulées enrobées par une matière plus soyeuse.  
Finale saline

Accords mets-vins : Une potée franc-comtoise ou encore, pourquoi pas, avec un gratin de pommes de terre au morbier.



### 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, trousseau, enfariné noir

Culture : Biologique