

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Grands Teppes Vieilles Vignes - 2019



Dans la gamme incroyablement variée des chardonnays ouillés (non oxydatifs), la cuvée Grands Teppes Vieilles Vignes est depuis longtemps déjà un des grands classiques du Domaine, attendus chaque année par une foule d'amateurs toujours plus nombreux... Ici la notion de vieilles vignes prend tout son sens : les pieds de chardonnay ont fêté en 2015 leur centenaire !

Ils s'immiscent en profondeur dans les sols et sous-sols de calcaires et de marnes rouges du Trias, donnant au vin, à travers des rendements très réduits, une concentration et une profondeur extraordinaires, couplées à une minéralité hors-normes, dans un registre salin et souvent iodé qui n'est pas sans rappeler certains grands crus chabliens...

Malheureusement pour les nombreux inconditionnels de cette cuvée, Jean-François a dû se résoudre à commencer à replanter une bonne partie de ces vignes : de nombreux très vieux pieds ne produisaient pratiquement plus de raisins. Voici donc un des tout derniers millésimes de cette vigne mythique, avant que les jeunes pieds ne prennent le relais d'ici quelques années.

On retrouve ici les qualités intrinsèques du millésime et l'extrême concentration minérale d'une vigne centenaire : la richesse naturelle du vin s'équilibre à merveille avec une tension épicée et une acidité souveraine. Encore une fois, Jean-François a parfaitement su canaliser la densité et la puissance de la matière, ne cédant jamais au piège de la lourdeur, et préserver cette fraîcheur qui parcourt le vin de bout en bout. Bien sûr, le temps très long de l'élevage (4 ans au total en demi-muids) a fait son œuvre, renforçant encore les équilibres et la complexité de la cuvée.

La capacité du vigneron à faire se rejoindre les extrêmes, à faire s'entendre les contraires avec un naturel confondant est franchement incroyable. Voici un vin à la fois sphérique, crémeux et tendu, gras et étiré, fruité et crayeux, d'une rare sophistication avec ses notes de fleurs blanches, de pollen, de poudre d'amande, de pierre frottée, de sésame grillé, de pomme Granny, de pêche, de pamplemousse et de bergamote. Malgré une telle complexité, tout semble pourtant « couler de source », jusqu'à la longue finale saline, extrêmement salivante.

Festival d'arômes, festival de saveurs, festivals de sensations qui s'enchaînent dans une parfaite harmonie : Jean-François Ganevat a décidément tout compris à ce que devait être un très grand vin. Certains

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

penseront Meursault-Charmes, d'autres Grand Cru de Chablis, d'autres encore évoqueront la tension et les fins amers toniques d'un grand blanc ligérien... rien de tout cela : pensez Ganevat et régalez-vous de ce formidable Chardonnay Les Grands Teppes !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Grands Teppes Vieilles Vignes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Sophistiqué et harmonieux : fleurs blanches (tilleul), verveine, pollen, poudre d'amande, pierre frottée, noisette grillé, pomme Granny, pêche et agrumes (pamplemousse, mandarine), une touche crayeuse.

Bouche : Ici, les contraires s'assemblent : à la fois sphérique et droit, gras et étiré, fruité et crayeux. Quelle harmonie ! SUpertes amers qui rehaussent et étirent la finale à l'infini.

Accords mets-vins : Crabe farci. Bar rôti en croûte de sel et son beurre de salicornes, sole meunière, risotto aux langoustines ou aux Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 3 heures (puis carafage).



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique