Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chalasses Vieilles Vignes - 2019

Le vignoble jurassien est resté à l'écart d'une certaine « modernisation » de la viticulture dans les années 1970 en particulier, entre course aux rendements, généralisation des traitements de synthèse et arrachages réguliers après avoir « épuisé » la plante. Ceci explique certainement la présence ici de très vieilles vignes, en parfaite santé ! Le patrimoine des Ganevat en est fort bien doté, pour notre plus grand bonheur.

C'est encore le cas avec ces vignes de chardonnay du terroir des Chalasses, plantées en 1902 ! Bénéficiant d'un sol typiquement jurassien de marnes grises du Trias, elles doivent aussi leur extraordinaire vitalité aux soins de tous les instants apportés par Jean-François et sa petite équipe. Ce chantre, unanimement respecté, d'une viticulture « naturelle » n'a jamais ménagé ses efforts pour protéger et favoriser l'osmose entre la plante et son milieu naturel.

Au final, les rendements sont bien sûr très limités, dépassant rarement les 20 hectolitres par hectare. Mais la très haute concentration des raisins est un formidable atout que Jean-François sait sublimer comme peu de vignerons. Vinification totalement naturelle, sans ajout de soufre, élevages très longs (48 mois pour ce millésime) et parfaitement maîtrisés, essentiellement en demi-muids avant de repasser plusieurs mois en cuve… Jean-François Ganevat prend son temps, observe, écoute et goûte son vin… jusqu'au moment où il l'estime prêt pour la mise en bouteille.

Ce « Chalasses Vieilles Vignes » se montre cette année tout simplement brillant, à la fois très intense dans ses saveurs et d'une grande finesse. Doté d'un équilibre magistral entre maturité et fraîcheur, concentration et énergie, il devrait faire pâlir d'envie de nombreux vignerons de la Côte d'Or voisine… Passée une noble réduction aux accents d'amande grillée, c'est la sensation de délicatesse et l'imbrication parfaite de l'expression du sol, à la fois pierreuse et très légèrement iodée, avec la fraîcheur et l'énergie des fruits blancs et des agrumes qui nous séduit. Tilleul, verveine, citron, pamplemousse, une touche de mandarine, viennent ensuite le jus de pomme frais, le coing, la mirabelle, une note de beurre froid, une autre de noix de muscade et des nuances relevées et toniques évoquant poivre vert et gingembre : tout s'enchaîne avec un naturel confondant.

La bouche est parfaitement cohérente, avec une entame texturée et ample, suivie d'un milieu de bouche droit comme un i, tendu et vibrant, parcouru d'une fraîcheur minérale exceptionnelle. Un grand vin à la structure d'une admirable précision, clairement taillé pour une garde d'au

moins 10 ans.

Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Magnum Côtes du Jura Chalasses Vieilles Vignes - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Amande grillée, pierre frottée, une nuance iodée, tilleul, verveine, nombreux agrumes (citron, pamplemousse, mandarine), pomme au four, coing, mirabelle. muscade, une pointe de gingembre.

Bouche : Très précise : une entame texturée et ample, suivie d'un milieu de bouche droit comme un i, tendu et vibrant, parcouru d'une fraîcheur minérale exceptionnelle.

Accords mets-vins : Turbot ou barbue rôties et beurre blanc citronné. Homard et son jus de carapace réduit, petits légumes glacés. Fromage de vache bourguignon (langres...), sans la croûte.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 3 heures minimum (carafage recommandé)

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique