Domaine Ganevat - Côtes du Jura Vin Jaune - 2014

Lorsque Jean-François Ganevat s’attaque au traditionnel vin jaune, qui doit évoluer sous son voile protecteur, sans ouillage, pendant au moins 6 ans en fûts, le résultat se fait attendre non pas 6 ans mais près de 10 ans… et s’avère d’une infinie délicatesse.

Toujours adepte du savagnin vert, variété selon lui la plus qualitative du cépage jurassien, Jean-François élabore un vin jaune à la singularité affirmée. Issu de vieilles vignes, plantées en 1948, sur un terroir typique de marnes bleues qui donne au savagnin cette rare percussion minérale, le vin délivre aujourd’hui une rare combinaison entre puissance et concentration d’un côté, et une tension vibrante qui fuse du début à la fin de la dégustation.

Ce millésime 2014 affiche un profil naturellement séducteur et intense. Il fut marqué par une splendide fin d’été qui a permis au savagnin de mûrir en toute quiétude. La seule ombre au tableau : les rendements furent bien plus limités que sur le millésime précédent…

Son incroyable complexité aromatique s’exprime dès le premier nez, sur de franches évocations de noix fraîche, accompagnées de fines notes épicées de tourbe, d’ambre, d'iode, de houblon mais aussi de curry, de poivre gris et de curcuma. Le fruit est bien là, évoquant une délicieuse pâte de coing, une confiture de mirabelle et des zestes d’orange, de mandarine et de citron confits. On perçoit également une note de raisin blond sec. Bien sûr, les classiques arômes de sous-bois, de champignons séchés (bolets et morilles) et de feuille de tabac sont au rendez-vous. Sans compter cette évocation fruitée et lactique d’une croûte de comté…

En bouche, on se demande vraiment comment Jean-François réussit à marier avec autant de justesse une telle sensation de fraîcheur et d’énergie avec une matière aussi concentrée : la puissance du vin est parfaitement canalisée par une présence acidulée, pure et tonique du fruit, sur des évocations d’agrumes, de rhubarbe confite mais aussi de fruits blancs flambés. C’est profond, intense et pénétrant ! C’est terriblement gourmand et parfaitement digeste. C’est incroyablement long. Bref, c’est magique.

Envoûtant aujourd’hui comme dans deux ou trois décennies !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Côtes du Jura Vin Jaune - 2014

Dégustation et accords

Robe : Vieil or, légèrement ambrée

Nez : Puissant, intense : noix et noisette fraîche, curry, curcuma, poivre, feuille de tabac, sous-bois, morille, cèpe séché, pâte de coing, confiture de mirabelle, tourbe, houblon, zeste de mandarine et citron confit

Bouche : Une matière puissante, à la fois mûre mais énergique, fuselée, portée par un fruité pur et acidulé. Longueur incroyable.

Accords mets-vins : Evidemment le traditionnel poulet au vin jaune et morilles ou un vieux comté affiné. Mais aussi une cuisine épicée d'inspiration indienne (curry madras, dahl).

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050 au moins

Température de service : 13°

Ouverture : Aération de 3 heures au moins.

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2014

Type : Vin jaune (non ouillé, oxydatif)

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique