Domaine Ganevat - Vieux Macvin du Jura -

Une fois n'est pas coutume, ce n'est pas tout à fait du vin, ce n'est pas tout à fait du blanc que nous vous proposons... Mais nous n'avons pas pu résister au plaisir de vous faire découvrir le Macvin vu par Jean-François Ganevat, un bijou de douceur, de finesse et d'intensité aromatique.

Le vin de liqueur (obtenu par mélange de moût et de vieux marc) n'est bien sûr pas une invention récente dans le Jura : on trouve des traces de l'existence de Macvin dès le 14ème siècle... Mais encore une fois, Jean-François parvient à transcender tous les « canons » du genre et à faire aimer son Macvin même aux plus récalcitrants (il y en avait au moins un dans l'équipe de la Route des Blancs...)!

Assemblé à partir de chardonnay et de savagnin, avec, bien sûr, l'indispensable marc du Jura – Jean-François privilégie ici un marc déjà vieilli -, ce Macvin qui a passé une dizaine d'années en fûts vous emmène dans un paysage olfactif singulier et absolument irrésistible. Noix fraîche, fruits confits, raisin de Corinthe, pomme au four, cardamome, muscade, une touche de curry, une autre de vanille : le bouquet, à la fois complet et très raffiné, se déploie avec grâce.

Le sucre est magnifiquement intégré, participant juste à donner cette attaque en bouche onctueuse et enrobée. Le plus marquant, c'est sans aucun doute cette fabuleuse sensation de fraîcheur qui se dégage de ce Macvin. L'équilibre est remarquable, rendant le vin tellement gourmand et si facile à boire !

Bien sûr, on pourra le déguster pour accompagner un gorgonzola crémeux, accompagné de quelques cernaux de noix, ou une croustade aux pommes et raisins secs, mais l'idéal, de notre point de vue, c'est encore de le déguster seul, avant ou après un bon repas. Un délice.

@ Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ganevat - Vieux Macvin du Jura -

Dégustation et accords

Robe : Ambrée

Nez : Très sophistiqué : noix fraîche, fruits confits, raisin de Corinthe, pomme au four, cardamome, muscade, une touche de curry, une autre de vanille, essence d'agrumes.

Bouche : Attaque veloutée, le sucre est merveilleusement fondu dans une trame fraîche, à la parfaite acidité. Particulièrement gourmand et digeste.

Accords mets-vins : Idéalement seul, avant ou après le repas. Mais aussi, avec un gorgonzola accompagné de quelques noix ou une croustade (pastis) aux pommes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 8°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Macvin du Jura

Type : Vin de liqueur (muté), SR : 120 gr

Cépage : Chardonnay, savagnin

Alcool : 17.5°

Culture : Biologique