

Jean-François GANEVAT, chardonnay MONTFERRAND 2020 magnum

150 cl magnum Blanc Jura AOC Côtes du Jura



La note by Christian Walter 94+/100

Jean-François Ganevat est revenu en 1998 dans le Jura, dans la combe de Rotalier, après de longues années à Chassagne-Montrachet, chez Jean-Marc Morey. Proche de la philosophie des vins naturels sans pourtant s'en revendiquer, le vigneron maîtrise parfaitement la biodynamie. Il s'est forgé une image très personnelle de ce que doit être un grand vin : chaque sélection parcellaire possède une personnalité singulière, avec une variation des harmonies et des tensions qui lui est propre. Grâce à des rendements faibles, un travail considérable à la vigne, les rouges, élevés de plus en plus en jarres de terre cuite, atteignent désormais un fantastique niveau d'expression. Citons également le sublime vin jaune et l'incomparable Les Vignes de mon Père, savagnin élevé pendant dix ans. Les vins n'ont jamais été aussi bons que dans les derniers millésimes. Il y a quelque chose en eux qui vibre à fleur de peau. Si le vigneron prend des risques, c'est bien à la recherche d'un idéal esthétique, au service de l'émotion. N'est-ce pas l'une des meilleures définitions d'un grand vin ? Malgré les aléas climatiques, les millésimes de gel qui ont amputé la production et chamboulé les cuvées, elles n'ont, par leur profondeur et leur caractère, jamais autant mérité qu'aujourd'hui la troisième étoile. (RVF)

Le domaine Ganevat est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vigneron). Il est certifié Ecocert (agriculture biologique) et Demeter (biodynamie). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Ganevat (Côtes-du-Jura)

Chaque année, la Revue du vin français désigne le meilleur vigneron. En 2018 la revue décerne son prix à Jean-François Ganevat. Il est vigneron à Rotalier dans le Sud Revermont depuis 20 ans.

Verdoyant et vallonné, le Jura offre l'image idyllique d'une région de montagne, nichée entre la Bourgogne et la Suisse s'impose. Dans ce climat plus frais, les vignes sont plantées sur des pentes à différentes altitudes et gradients.

Le Jura possède une mosaïque de plus de quarante cépages, dotés chacun d'un style radicalement différent, ce qui étonne toujours les non-initiés. Dans le joli hameau de la Combe, au sud de Lons-le-Saulnier, Jean-François Ganevat fait du vin, tel un alchimiste inspiré par une secrète magie. Baptisé Fanfan par ses amis, il a stocké les tonneaux et des fûts de ses vins variés mais traditionnels, dans presque tous les pittoresques chalets du village. Vignerons de père en fils, depuis 1650, sa famille conduisait aussi une laiterie, pour la fabrication du fromage local, le Comté jusque dans les années 70.

Jean-François a débuté avec son père, puis au réputé Domaine Jean-Marc Morey à Chassagne-Montrachet avant de reprendre le domaine familial en 1998. Sur ce tout petit vignoble de huit hectares et demi seulement, poussent dix-sept cépages locaux différents en raisins rouges et blancs. Une diversité presque incroyable pour une petite exploitation. C'est tout naturellement que ce vigneron perfectionniste et exigeant a engagé son domaine dans une certification en biodynamie.

Jean-François produit trente-cinq à quarante cuvées chaque année, chacune exigeant un élevage véritablement spécifique. Ses raisons sont cueillis à la main, chaque grappe soigneusement coupée aux ciseaux. Sa vinification est si peu interventionniste, avec très peu de soufre, que l'on pourrait craindre que le transport n'altère les vins. Ce vigneron averti contourne le problème en laissant vieillir ses vins blancs sur lies relativement longtemps, jusqu'à onze ans si nécessaire. Il n'a jamais eu à déplorer une quelconque altération de ses vins. Dans le Jura, beaucoup de vins subissent une oxydation traditionnelle et intentionnelle. Mais Jean-François cherche à faire des vins plus légers, plus élégants que les vins typiques du Jura. Il pratique la méthode de l'ouillage dans le style bourguignon. Vigneron de génie, Jean-François Ganevat règne en virtuose dans sa région. Ses vins sont uniques et magiques, d'un autre monde.

Le vin

Cette cuvée est issue d'une vieille vigne plantée sur un terroir de Marnes du Lias, elle a été macérée puis vinifiée 48 mois, à l'abri de l'air (ouillée), naturellement levures indigènes, sans ajout de SO₂, non collé, non filtré. Le gaz ainsi que le dépôt sont naturels, un carafage peut être effectué.

La presse spécialisée en parle

Jean-François Ganevat est revenu en 1998 dans le Jura, dans la combe de Rotalier, après de longues années à Chassagne-Montrachet, chez Jean-Marc Morey. Proche de la philosophie des vins naturels sans pourtant s'en revendiquer, le vigneron maîtrise parfaitement la biodynamie. Il s'est forgé une image très personnelle de ce que doit être un grand vin : chaque sélection parcellaire possède une personnalité singulière, avec une variation des harmonies et des tensions qui lui est propre. Grâce à des rendements faibles, un travail considérable à la vigne, les rouges, élevés de plus en plus en jarres de terre cuite, atteignent désormais un fantastique niveau d'expression. Citons également le sublime vin jaune et l'incomparable Les Vignes de mon Père, savagnin élevé pendant dix ans. Les vins n'ont jamais été aussi bons que dans les derniers millésimes. Il y a quelque chose en eux qui vibre à fleur de peau. Si le vigneron prend des risques, c'est bien à la recherche d'un idéal esthétique, au service de l'émotion. N'est-ce pas l'une des meilleures définitions d'un grand vin ? Malgré les aléas climatiques, les millésimes de gel qui ont amputé la production et chamboulé les cuvées, elles n'ont par leur profondeur et leur caractère jamais autant mérité qu'aujourd'hui la troisième étoile. Celle-ci ne concerne que les vins du domaine car l'activité de négoce, qui livre ponctuellement des cuvées passionnantes, ne saurait prétendre au même niveau d'ensemble. Le rachat du domaine par Jocelyn Broncard et Benoît Pontenier a été officialisé en 2023 ; Jean-François Ganevat reste aux commandes.

Les vins : la fraîcheur des rouges 2022 est remarquable, on ne sent pas la canicule ! Si le pouluard L'Enfant Terrible se montre d'emblée très expressif, il possède beaucoup de fond. Très clair, vendangé tôt, le trousseau Plein Sud définit un monde de parfum captivant, porté par une matière tout en dentelle. Dans le même style irrésistible, enlevé et expressif, zébré par un beau « trait de vert » de vendange entière, le pinot noir Julien impose cependant une présence et une allonge de grand vin de garde. Après

les plantureux 2018, qui ont pour la plupart été mis en bouteille fin 2022, les blancs 2019, marqués par les faibles rendements dus au gel (20 hl/ha), présentent un profil brillant, moins riche en alcool mais concentré, profond et percutant. Comme nous le disions à propos de leurs prédécesseurs, ce sont de grands blancs jurassiens d'élevage long, partis pour une encore plus longue vie en bouteille ! Parmi les chardonnays se distinguent tout particulièrement la cuvée Les Varrons, issue pour un tiers du volume d'une vinification en macération, très original dans son développement aromatique et d'une intensité phénoménale ; Les Chalasses Vieilles Vignes, à la saveur d'un éclat tout particulier et à l'allonge électrisante, interminable. Les savagnins sont encore plus homogènes, mariant au plus haut degré richesse de texture et acidité vibrante. Les Chalasses Marnes Bleues se distingue tout particulièrement par son ampleur. À la veille de sa mise en bouteille, le vin jaune 2014 est un chef-d'œuvre de complexité, d'harmonie et de rémanence, dont la grande séduction prend de volubiles accents andalous. (RVF, l'excellence du vignoble français, noté 3*/3)

Jean-François Ganevat, dit "Fanfan" est une figure du Jura. Cap au sud, dans le Revermont, un coin préservé où ne poussent pas que les pommes de terre... Passé par le sillage de Chassagne-Montrachet, Fanfan ne cache pas une parenté, de style tout du moins, avec les grands chardonnays de Bourgogne. Le vignoble de 9 hectares et ses 25 cépages donnent lieu à des sélections parcellaires converties en autant de vins qu'il faut. Les vignes de 50 ans représentent un tiers des surfaces et les sélections massales sont ici la règle. Depuis 2005, Jean-François Ganevat travaille selon les principes de la biodynamie. Et sans lésiner sur les moyens humains : un homme par hectare travaillé ! Le résultat est purement éblouissant. Tous les vins cités ici ont été dégustés sur fût au domaine (donc avant la mise en bouteille), faute de disponibilité immédiate. Ce n'est qu'un aperçu de la gamme. À côté de cela, Jean-François et sa sur Anne ont créé un négoce en achat de raisins (25 000 bouteilles produites en biodynamie, autour de 103 cuvées !) tout autant iconoclaste que l'esprit des lieux, qui donne de jolis vins de fruit d'assemblage en Vin de France, remettant au goût du jour quelques vieux cépages. D'une rare complexité, les blancs ouillés de ce domaine frôlent la perfection. Longilignes, racés, filant comme l'eau de roche, ce sont de petits bijoux de précision. Même sur le jaune, Ganevat excelle, grâce à des vignes de plus de 80 ans. En crémant aussi la réussite est au rendez-vous, de même que sur les liquoreux, présentés hors appellation (sul-q et pmg) ; quel enchantement ! Les rouges claquent de fruit sur la jeunesse, toutefois certains nécessitent une aération préalable. Ne manquez pas non plus le Macvin : de toute beauté ! (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% chardonnay, 36 mois d'élevage
- **Terroir** : Cuvée issue de vieilles vignes de chardonnay sur un terroir de Marnes du Lias
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Cette cuvée a été vinifiée à l'abri de l'air ouillée pendant 48 mois, selon les règles les plus simples, levures indigènes, non collée, non filtrée, sans ajout de SO₂. Un léger dépôt est naturel.
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse