walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

GANEVAT - FLORINE 2020 magnum - chardonnay

150 cl magnum Blanc Jura AOC Côtes du Jura



La note by Christian Walter

94+/100

Jean-François Ganevat, une figure emblématique du Jura
Installé à Rotalier, au cœur du Sud-Revermont jurassien, Jean-François Ganevat est l'un des vignerons les plus recherchés du Jura. Après une expérience remarquée en Bourgogne chez Jean-Marc Morey à Chassagne-Montrachet, il reprend le domaine familial en 1998. Avec sa sœur Anne, il façonne des vins singuliers, reconnus pour leur profondeur, leur précision et leur extraordinaire expression du terroir.

Une viticulture biologique et biodynamique exigeante
Le Domaine Ganevat cultive ses vignes selon une approche biologique et biodynamique, attentive aux équilibres naturels. Les rendements volontairement faibles, le soin apporté aux sols et le respect du vivant permettent d'obtenir des raisins d'une grande qualité. La philosophie du domaine privilégie l'expression authentique de chaque parcelle, dans une recherche permanente de finesse et d'équilibre. Le domaine est certifié Ecocert (agriculture biologique) et Demeter (biodynamie).

Des terroirs et des cépages d'exception
Chardonnay, Savagnin, Pinot Noir, Poulsard, Trousseau et Gamay composent une palette remarquable. Les vins blancs séduisent par leur tension, leur complexité aromatique et leur minéralité. Les rouges révèlent un fruit délicat, des tanins subtils et une grande élégance. Chaque cuvée parcellaire exprime une identité propre, reflet des sols et du millésime.

Des vinifications artisanales et des élevages précis
Jean-François Ganevat recherche des vins vivants, vibrants et profondément authentiques. Les vinifications s'inscrivent dans une démarche peu interventionniste, avec des élevages adaptés à chaque cuvée. Certaines expressions du Savagnin sous voile, les grands vins jaunes et les rouges élevés en jarres témoignent d'un savoir-faire singulier. Les cuvées les plus ambitieuses offrent un remarquable potentiel de garde.

Les vins signés GANEVAT chez Walter-Wine.com
Chez Walter-Wine.com, la sélection GANEVAT rassemble des cuvées de caractère du Jura, parmi lesquelles Les Survivants, Florine, Vin Jaune, Les Chalasses Vieilles Vignes, L'Enfant Terrible, Plein Sud, En Billat, En Julien et Les Grands Teppes. Ces vins mettent en lumière la diversité des cépages jurassiens, du Chardonnay et du Savagnin au Poulsard, Trousseau et Pinot Noir. Les cuvées se distinguent par leur expression parcellaire, leur profondeur aromatique et leur remarquable personnalité. Plusieurs références sont proposées en magnum ou en clavelin selon les millésimes et les disponibilités. Le domaine Ganevat est noté 4* au guide Bettane (producteur de très haute qualité) et 3* à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Les vins signés JEAN-FRANÇOIS GANEVAT chez Walter-Wine.com
La sélection Jean-François Ganevat chez Walter-Wine.com comprend notamment Mon Rouge, Montferrand, Château-Chalon, Crémant Chardonnay Non Dosé, De Toute Beauté, Madelon et J'En Veux Encore. Ces références illustrent un univers viticole singulier, entre grands Chardonnay, Savagnin sous voile et rouges issus de Pinot Noir, Gamay ou Syrah. Les notes de Christian Walter et de la presse spécialisée accompagnent certaines cuvées et soulignent leur finesse, leur intensité et leur potentiel de garde. Une sélection de vins rares et recherchés, proposée selon les millésimes et les stocks disponibles.

Ganevat (Côtes-du-Jura)

Le vin

L'intensité et l'éclat des saveurs (carambole, citron de Sicile) est rehaussée par une pointe de gaz carbonique, qui préserve une admirable fraîcheur et une vigueur épurée jusqu'en finale. C'est un grand chardonnay au tout début de son évolution. (RVF, millésime 2013, noté 94/100)

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 reflète chaque terroir. 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, ces dernières 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.

Les vins : les difficultés du millésime 2021 ont abouti à la création d'un unique rouge unissant pinot, poulsard, trousseau et enfariné. L'apparence est davantage celle d'un rosé que d'un rouge, mais quel parfum, quelle délicatesse, quelle grâce ! Très riche, avec des moûts souvent capricieux pendant les fermentations, 2018 est un millésime qui a donné du fil à retordre aux vignerons. Ceux qui le pouvaient ont amadoué ces vins par des élevages plus longs. Jean-François Ganevat a poussé la démarche fort loin, et de leur séjour de 45 mois en fûts, demi-muids, foudres, jarres, ses chardonnays sortent grandis, à la fois épurés et patinés, ayant gagné en caractère et en fraîcheur "intérieure" ce qu'ils ont perdu en fruit primaire. Ce ne sont plus des chardonnays, ce sont de grands blancs jurassiens d'élevage long, partis pour une encore plus longue vie en bouteille ! Dès la cuvée Florine, on est saisi par l'acidité brillante, le grain dense de la chair, les petites notes de sucre candi et de miel. Sélection de melon à queue rouge, Marguerite offre un caractère porté sur les fruits secs, rassis, servi par une acidité superbe. Derrière un abord plus lactique, Les Grands Teppes emporte le dégustateur dans un élan vigoureux, large mais surtout très droit, une allonge qui ne cesse de se tendre jusqu'en finale. Au sommet, Les Chalasses Vieilles Vignes et Les Varrons Rouchamps brillent par leur présence, leur complexité et leur profondeur de goût. Le savagnin Sous la Roche prolonge cette glorieuse série de 2018 et l'éclaire de l'acidité palpitante du grand cépage jurassien. On retrouve cette énergie, ce tranchant lumineux du savagnin, décuplé, quintessencié, dans l'extraordinaire Vignes de mon Père 2010, à la longueur interminable. Un peu moins solaire et "andalou" que le 2011, le vin jaune 2012 est un autre chef-d'œuvre de puissance aromatique et de profondeur. (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. Dune rare complexité, les blancs ouillés de ce domaine frôlent la perfection. Longilignes, racés, filant comme l'eau de roche, ce sont de petits joyaux 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

- **note RVF :** 94/100
- **Cépage :** 100% chardonnay, 48 mois d'élevage
- **Terroir :** Cuvée issue de vignes plantées en 1986 et cultivées sur un terroir composé de graviers et de marnes grises
- **Vignoble :** Les sols sont labourés et protégés par des préparations à base de plantes naturelles.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Vinification avec ses levures indigènes, 48 mois sur lies, non colé, non filtré, sans ajout de so2. La présence d'un léger dépôt est naturel
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2035
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse