

CLOS CIBONNE, grand cru rosé TRADITION 2024

75 cl Rosé Provence Corse AOC Côtes de Provence



La note by Christian Walter **92-93/100**

Clos Cibonne (Côtes de Provence)

Le vin

En 2021, le gel a détruit une grande partie du raisin, en particulier le chardonnay, qui bourgeonne tôt. Les rares raisins issus des Chalasses Vieilles Vignes et d'autres vieilles vignes ont été assemblés en une seule cuvée, comme cela avait été le cas en 2017 pour les mêmes raisons. Il pourrait donc y avoir un « Les Survivants » 2021. Le profil des blancs 2021 est sérieux et austère, avec un faible taux d'alcool. Celui-ci avoisine les 11 %, avec une acidité marquée ; il est vif et effervescent, minéral, et présente un corps léger à moyen. C'est un Chardonnay net, précis et incisif. (Guide Parker, millésime 2021, noté 93-95/100)

In 2021, frost wiped out a high percentage of the grapes, especially the Chardonnay, which sprouts early. The very few grapes from the Chalasses Vieilles Vignes and other old vines were put together into a single cuvée, similar to what they had to do in 2017 for the same reasons. So, there is a potential 2021 Les Survivants. The profile of the 2021 whites is serious and austere, with low alcohol. This is around 11%, with notable acidity, and it's sharp and effervescent with minerality and light to medium-bodied. It's a clean, delineated and incisive Chardonnay. (Guide Parker, millésime 2021, noté 93-95/100)

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 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 poulard 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** : 90% tibouren, 10% grenache
- **Vignoble** : Les sols sont labourés et protégés par des préparations à base de plantes naturelles.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)

- **Vinification** : Les baies vendangées à la main macèrent entières puis sont vinifiées avec les levures indigènes.
- **Elevage** : Vinification avec ses levures indigènes, 48 mois en demi-muids sur lies, non collé, non filtré, sans ajout de so2 ; la présence d'un léger dépôt est naturel.
- **Millésime** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse