walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Jean-François GANEVAT - MADELON 2023 magnum

150 cl magnum Rouge Jura VDF Vin de France



La note by Christian Walter non noté

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

85.64Six cépages accordés autour dun jus friand, facile, glissant. Un petit canon pour tous. (Bettane & Desseauve)

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 poulsard 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. 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

- **Cépage :** Gamay, enfarinés (francs de pieds 14 ans), mondeuse, trousseau.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Vinification macération environ 10 mois à l'ancienne en cuve tronconique. Levures indigènes, sans soufre ajouté.
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2030
- **Alcool :** 12,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, passage en carafe conseillé