

## Jean-François GANEVAT, Chardonnay "FORTBEAU" 2016 magnum

150cl magnum    Blanc    Jura    AOC Côtes du Jura



## La note by Christian Walter

### 93+/100

Jean-François GANEVAT, élu par la RVF meilleur vigneron de l'année en 2018. Jean-François Ganevat appartient à ce cercle de vignerons unanimement glorifiés par les connaisseurs. Il a élevé les vins du Jura à l'échelon supérieur, celui des grands vins de terroirs, concentrés, restituant merveilleusement toutes les nuances et les particularités du terroir. De par les techniques de vinification acquises en Bourgogne, Jean-François Ganevat transcende le chardonnay comme le savagnin, en vins d'une précision, d'une concentration et d'une originalité exceptionnelles, cela avec ou sans ouillage. Opposé à l'emploi de soufre, ou le tolérant à doses minimales, Jean-François Ganevat livre des vins d'une intensité et d'une pureté d'expression stupéfiantes, sans nul égal dans l'appellation. 2016 est un millésime extraordinairement bien réussi, les notes du guide Parker en sont la juste récompense !

Le domaine est noté 4\*/5 au guide Bettane et 3\*/3 à la Revue de Vins de France, 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 raisins 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

Chardonnay 2016 de Jean-François Ganevat. Les raisins sont issus de vignes âgées de 30 à 80 ans situées sur de grands terroirs jurassiens. Après 36 mois d'élevage quel superbe résultat ! Le nez est typé chardonnay jurassien, des senteurs de guimauve, de citron vert, d'agrumes et de fruit de la passion. La bouche est ample et puissante, avec des saveurs marquées de pamplemousse et de citron. La finale est longue et élégante avec de beaux amers et des notes d'herbes fraîches. La rétro-olfaction prolonge ce festival de saveurs !

## La presse spécialisée en parle

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)

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. Le domaine familial est riche en vieilles vignes et en diversité de terroirs. Fidèle à la philosophie des vins naturels sans pourtant s'en revendiquer, le vigneron maîtrise parfaitement la biodynamie et a affiné ses talents de vinificateur. Il s'est forgé une

image très personnelle de ce que doit être un grand vin : chaque sélection parcellaire possède une personnalité bien singulière, avec des harmonies et des tensions variées qui reflètent les terroirs. Grâce à des rendements faibles, un travail considérable à la vigne et à une meilleure gestion dans la pureté des vins, les rouges, élevés de plus en plus en amphores, atteignent désormais un niveau remarquable, aussi aboutis que les blancs. Citons également le sublime vin jaune et l'incomparable Les Vignes de mon Père, élevé pendant dix ans. De nouvelles cuvées arrivent, issues des vieux cépages locaux oubliés, complantés à haute densité sur les coteaux... Les vins des derniers millésimes n'ont jamais été aussi bons, révélateurs de la qualité époustouflante que le Jura peut atteindre. Une troisième étoile vient cette année récompenser l'ampleur et la qualité du travail accompli, ne concernant que les vins du domaine, car l'activité de négoce originale et foisonnante (des dizaines de cuvées...), certes qualitative, ne saurait prétendre au même niveau.

Les vins : encore en gestation, les rouges 2018 retranscrivent toute la générosité du millésime. Merveilleuse évocation de fraises sucrées, le Poulsard tapisse la bouche de sa gourmandise ; le pinot noir En Billat, nimbé de sublimes parfums floraux, se pose quant à lui sur le palais avec une douceur gracieuse, véritablement ailée. Élevés plus de trois ans sur lies, sans ajout de soufre, les chardonnays 2016 affichent des profils étirés et patinés. Ces matières premières exceptionnelles de densité et de vigueur offrent des personnalités complètement jurassiennes ; il ne viendrait pas à l'idée de parler ici de vin "floral", "ouillé" ou "à la bourguignonne". Ce sont de grands vins de terroir du Revermont, la réappropriation de l'identité est totale. Grusse en Billat et Les Grands Teppes impressionnent particulièrement par leur richesse presque confite, leur profondeur de goût, l'allonge qu'accompagne une veine acide souveraine. Participant du même esprit, les Savagnins sont tout aussi exceptionnels : tranchant Antide 2016 ; Les Chalasses patiné, profond, éclatant ; inoubliable Les Vignes de mon Père 2008, fascinant dans l'articulation de ses arômes subtilement rassis (noix verte, froment, curcuma...), sa profondeur et son acidité tel un fil de katana. Le jaune 2009 constitue l'apothéose de ce brillant parcours. La richesse du fruit, frôlant le passerillage, lui confère une gourmandise extravagante, exubérante, qui suscite pourtant, et avec quel brio ! les évocations propre au vin jaune : noix, morille, croûte de comté... (RVF, l'excellence du vignoble français, noté 3\*/3)

## Caractéristiques

- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Terroir** : Cuvée issue de vieilles vignes de chardonnay sur un terroir de Marnes du Lias
- **Vignoble** : Vignes de 60 ans
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Elevage** : Ce vin a été vinifié 3 ans sur lies, en demi muid, selon les règles les plus simples, sans intrant, non collé, non filtré, sans ajout de SO<sub>2</sub>. Un léger dépôt est naturel.
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2027
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 11 à 13°C