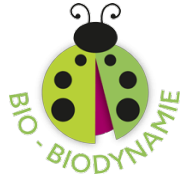


## Jean-François GANEVAT, "BLANC AGITE" 2016

75cl Blanc Jura VDF Vin de France



## La note by Christian Walter

### 90-92/100

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.

Le millésime 2017 est très particulier dans le Jura et au Domaine Ganevat. Le gel d'avril 2017 a très fortement impacté la récolte. Jean-François Ganevat a décidé de regrouper plusieurs cuvées en une seule, comme les "Survivants" pour le Chardonnay et les "Rescapés" pour le Savagnin. Nous avons également reçus quelques cuvées de blancs 2016 dont l'élevage a été prolongé, ainsi que les rouges 2019. Les quantités restent très limitées et la demande est extrêmement forte ...

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 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

Vin de macération (vin orange) issu de Chardonnay et Savagnin jurassiens macérés 17 jours. Vin vivant de Paysan, 100% Rien que du Fruit, Issu de raisins macérés, Vin non collé et non filtré, sans sulfites ajoutés. Interdit aux cons (reproduction du texte de la contre étiquette du vigneron)

## 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 nest 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 lespit des lieux, qui donne de jolis vins de fruit dassemblage 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 leau 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. (RVF, l'excellence du vignoble français, noté 3/3)

## Caractéristiques

- **Cépage** : Chardonnay et Savagnin
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Élevage** : Vin de macération (vin orange) issu de Chardonnay et Savagnin jurassiens macérés 17 jours
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2024
- **Alcool** : 12,0% vol.
- **Service** : 11 à 13°C
- **Coup de coeur** : Non