



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Domaine GANEVAT, chardonnay "CHAMOIS DU PARADIS" 2019

75 cl Blanc Jura AOC Côtes du Jura



La note Le Meilleur Du Vin

95/100

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. (RVF)

Le domaine Ganevat est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vigneron). Il est certifié Ecocert (agriculture biologique) et Demeter (biodynamie). Le-meilleur-du-vin.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

Grande intensité chromatique et olfactive : miel, cire, beurre frais. L'acidité équilibre magnifiquement la grande richesse du vin, la surmaturité s'intègre à l'équilibre du vin. (RVF, millésime 2015, noté 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 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 grands, 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. 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

- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 100% chardonnay, 48 mois d'élevage
- **Appellation principale** : AOC Chardonnay
- **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** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2036
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse