

## COTES DU JURA 2016

# « Les Chalasses Marnes Bleues » Domaine Jean-François Ganevat



**Situation :** Jean-François Ganevat est revenu en 1998 dans le Jura, dans la combe de Rotalier, après de longues années à Chassagne-Montrachet. 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 bien singulière, avec une variation des harmonies et des tensions que reflète chaque terroir. Grâce à des rendements faibles et un travail considérable à la vigne, les cuvées du domaine Ganevat sont aujourd'hui au sommet des vins Jurassiens.

**Encépagement :** 100% Savagnin vignes de plus de 60 ans.

**Terroir :** Marnes Bleues.

**Température de Service :** 10-11° C.

**Potentiel de Garde :** 2021-2024.

**Observations :** La cuvée Chalasses Marnes bleues est issue du cépage savagnin vert, planté sur le terroir des Chalasses, exposé Sud-Est. Durant l'élevage, le vin est ouillé pour éviter l'apparition du voile typique des vins dits "oxydatifs".

Encore une fois, Jean François Ganevat donne toute la mesure de son talent dans l'élaboration de grands vins du Jura : richesse, ampleur, complexité et tension riment avec plaisir et découverte...

**Accord Met/Vin :** Ris de veau aux chanterelles, Sandre au coulis de potimarron, Un Comté 18 mois...

