

## **Domaine Ganevat**

**94/100**

### **Côtes-du-Jura Trousseau Plein Sud**

Mis en bouteilles bien plus précocement que les blancs, les rouges de Jean-François Ganevat offrent l'image la plus parfumée, gracieuse et sensuelle des cépages jurassiens. 2021, réunissant à cause des quantités amputées par le gel poulsard, trousseau et pinot, est un brillant exemple de ce profil diaphane extrêmement séduisant. Les 2022 planent par leur fraîcheur aromatique au-dessus de l'année caniculaire. Les 2023 sont dans le même élan, avec par exemple ce trousseau très clair, aérien, tout en dentelle et en parfum, émaillant son irrésistible fruit (grenade...) d'inflexions plus organiques qui nous ramènent in fine à l'humeur terrienne du cépage.

**96/100**

### **Côtes-du-Jura Chardonnay Les Grands Teppes Vieilles Vignes 2020**

Plein, solaire, patiné par l'élevage jusqu'à l'équilibre idéal, ce chardonnay du Revermont épouse totalement la nature du millésime, la transcende. De cette patine émerge une fraîcheur inattendue, donnant au vin une profondeur souveraine. Ces blancs n'ont jamais été aussi émotionnellement riches qu'aujourd'hui.

**99/100**

### **Côtes-du-Jura Savagnin Les Vignes de mon Père 2010**

Il faut goûter Les Vignes de mon Père 2010 pour accepter que les qualités natives du savagnin, sa fouguese nature, puissent être ainsi quintessenciées par un élevage aussi long. D'une bouleversante fraîcheur, porté par une acidité extraordinaire, propre au millésime, que le temps a fondu dans l'intensité du fruit, le vin déploie en bouche une énergie tellurique, une concentration extrême qui pourtant élève le buveur.

**100/100**

### **Côtes-du-Jura Vin Jaune 2016**

Un très grand vin, d'un naturel rare. Pourquoi la note maximale ? Parce qu'il offre le frisson spécifique de la liberté. C'est d'abord la feuille de noyer qui est évoquée, puis se développent des inflexions multiples, chatoyantes, voyageuses, irrésistibles... des noix exotiques (cajou, tonka) à l'Écosse (fumé, tourbe, varech...) en passant par l'Andalousie. La matière propage ces suggestions comme le plus sensible des instruments à cordes, les amplifiant au gré de l'acidité dansante du millésime. L'état de grâce !

**Bron: La Revue du Vin de France Février 2025**