



Producteur : Anne et Jean François Ganevat

Couleur : Rouge

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Jura

Nom du propriétaire : Anne & Jean-François Ganevat

Géologie du sol : Argiles & granit

Encépagement : Pinot Noir (50%) et Pinot Gris (50%)

Âge moyen des vignes : 80

Vinification : Macération carbonique à l'ancienne en cuve tronconique, levures indigènes, vinifié naturellement sans collage, sans filtration.

Élevage : Élevage 10 mois.

Le domaine :

Jean-François Ganevat, quelle pêche celui-là! Un Franc-Comtois qui aura d'abord travaillé 10 années durant, en Bourgogne, comme maître de chai chez Jean-Marc Morey à Chassagne-Montrachet. En 1998, il revient au domaine familial et rachète avec sa sœur Anne les vignes de leur père à Rotalier, dans le sud du Jura. Il convertit alors le vignoble de 8,5 hectares de vignes en agriculture biologique, puis en biodynamie dès 2006.

Les vendanges sont 100% manuelles et la sélection parcellaire est au centre des vinifications. Un nom de cuvée est d'ailleurs donné pour chaque parcelle, donnant lieu à une gamme de plus d'une quarantaine de vins par année. Référence en matière de vins naturels, toute la vinification se fait sans soufre et la mise en bouteille sans collage ni filtration.