



**Producteur :** Anne et Jean François Ganevat

**SAQ (CCNP) :** 11544003

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 46.00 \$

---

**Appellation :** Côtes du Jura

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Jura

**Nom du propriétaire :** Philippe Bouvret et Jean-François Ganevat

**Géologie du sol :** Marno-calcaire

**Encépagement :** Chardonnay (90%) et Savagnin (10%)

---

**Vinification :** Vinification traditionnelle, levures indigènes, non collé, non filtré sans ajout de SO2

**Élevage :** 3 ans en demi-muids

---

**Aspect gustatif :** Arômes de pomme, poire et citron.

---

**Accord vin et mets :** Ce vin accompagnera à merveille les poissons, viandes blanches, mais également les plats épicés tel un curry.

**Conservation :** Délicieux immédiatement. Idéalement à boire 5 à 10 ans suivant le millésime.

---

---

### 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.

### Revue de presse :

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Jul 2023

Retour de Ganevat en SAQ! Si vous ne connaissez pas Jean-François Ganevat, c'est un vigneron devenu légende en France. Élu meilleur vigneron de l'année en 2018 par la Revue du vin de France, il a l'étoffe d'une rock star des années 90 tout en étant doux comme un agneau. Ces vins sont mythiques, et ne laissent personne indifférent. J'ai déjà parlé de certaines cuvées par le passé, mais souvent c'étaient des assemblages de vins de négoce. Cool, mais moins qualitatif que les vins du domaine. Alors, puisque la SAQ a combiné un arrivage monstre de cette cuvée de Chardonnay, combiné avec le fait que tout les wine geek du Québec ont déjà loadé leur carte de crédit avec la loterie de Bourgogne du mois passé, c'est le temps à tous de goûter une vraie cuvée du maître du Jura lui-même. Ne regardez même pas le prix. Quand vous aurez versé le premier verre, vous verrez que ce n'est même plus important.

**François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Sep 2022**

Mais je rêve, du Ganevat en SAQ, qui reste disponible assez longtemps pour que je puisse en parler!? Si vous ne connaissez pas Jean-François Ganevat, c'est un vigneron devenu légende en France. Élu meilleur vigneron de l'année en 2018 par la Revue du vin de France, il a l'étoffe d'une rock star des années 90 tout en étant doux comme un agneau. Ces vins sont mythiques, et ne laissent personne indifférent. J'ai déjà parlé de certaines cuvées par le passé, mais souvent c'étaient des assemblages de vins de négoce. Cool, mais moins qualitatif que les vins du domaine. Alors, puisque la SAQ a combiné un arrivage monstre de cette cuvée de Chardonnay, combiné avec le fait que tout les wine geek du Québec ont déjà loadé leur carte de crédit avec la loterie de Bourgogne la semaine passée, c'est le temps à tous de goûter une vraie cuvée du maître du Jura lui-même. Ne regardez même pas le prix. Quand vous aurez versé le premier verre, vous verrez que ce n'est même plus important.

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=3fafb8b941>