



**Producteur :** Anne et Jean François Ganevat

**SAQ (CCNP) :** 12884069

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 55.00 \$

---

**Appellation :** Vin de France

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Jura

**Nom du propriétaire :** Anne & Jean-François Ganevat

**Géologie du sol :** Terroir de pierres bleues

**Encépagement :** Chardonnay (100%)

---

**Vinification :** Vinifié naturellement sur les levures indigènes en foudres et demi muids

**Élevage :** Plus de deux ans en foudres et demi muids

---

**Aspect visuel :** Robe limpide aux reflets paille

**Aspect gustatif :** Attaque à la fois tendue et généreuse, une finale taillée sur la craie

**Aspect olfactif :** Beaucoup de fraîcheur et de minéralité, notes quasi pétroleuses, pierre à fusil et brioche

---

**Accord vin et mets :** Avec les chums autour d'un plateau de fromages

**Conservation :** 3 à 5 ans

---

---

### 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.