

## JEAN FRANCOIS GANEVAT - AOC COTES DU JURA

08/09/2015

door Frank Devos

Enkele weetjes :

- gevestigd in het Zuiden van de Jura in Rotalier, meer bepaald het gehucht La Combe
- is +/- 50 jaar
- leeft voor werk, niets te koop, bezoek bijna onmogelijk
- 14 generaties wijnbouwers sinds +/- 1650
- 10 jaar gewerkt bij Morey in Chassagne-Montrachet alvorens in 1998 terug te keren naar het ouderlijk domein : is er direct biologische beginnen werken en stopte ook meteen met de oxydatieve wijnen
- sinds 2004 : volledig biodynamisch
- sinds 2006 : geen toevoeging meer van sulfiet
- +/- 10 ha wijngaard met verschillende ondergronden op het hoogste punt van de Jura
- 8 man in dienst die uitsluitend in de wijngaard werken ; tussen oude stokken zelf met paard
- gronden hebben ideale PH-waarde zodat weinig bewerking noodzakelijk is
- gebruikt geluidsinstallatie in de wijngaard die door de golven en trillingen ziektes tegengaat
- maakt +/- 40 cuvées, allen apart gevinifieerd
- witte wijnen :
  - langzame persing met oude Champagne-pers
  - geen temperatuurcontrole
  - 2 jaar élevage op lie zonder bewerkingen
- rode wijnen :
  - druif per druif geplukt om ze zeker niet te schenden
  - semi-carbonique
  - 1 jaar élevage zonder bewerkingen



## RODE WIJNEN

- 1) CUVÉE DE L'ENFANT TERRIBLE 2013 – poulsard (22 €)
  - Z : zeer doorzichtig
  - N : zurige kersen, framboos met op achtergrond geconfijt tot gedroogd fruit
  - M : sappige aanzet van fris rood fruit  
elegante lichte wijn met een hoge aciditeit maar korte afdronk
  
- 2) CUVÉE JULIEN EN BILLAT 2013 – pinot noir (28 €)
  - N : kersen, mineraliteit, ledertoets
  - M : lichte spritsy aanzet, daarna mooi kersenfruit  
lichtvoetige maar fijne wijn met mooie aciditeit en wat mineraliteit
  
- 3) SOUS LA ROCHE 2005 – pinot noir (30 €)
  - Z : intense rode kersenkleur
  - N : complexe neus van geconfijt fruit  
met wat zoethout en evolutietoetsen van koffie en champignons
  - M : opnieuw wat spritsy aanzet met nog jong kersenfruit, mineraliteit  
tanninerijk met mooie aciditeit , mooie veroudering  
de stevige structuur doet denken aan een Bourgogne
  
- 4) PLEIN SUD 2013 – trousseau (26 €)
  - Z : zeer licht gekleurd met opvallend dikke tranen
  - N : rijpere neus van geconfijt fruit, zoethout, witte peper
  - M : fris fruitige aanzet, mooie rijpe rode vruchten,  
fijne tannines met mooi versmolten zuren  
toch zekere vettigheid met een zoet puntje in de afdronk
  
- 5) J'EN VEUX !!! 2005 – Vin de Table van 18 verschillende druivensoorten (franc de pied) (20 €)
  - N : kruidigheid, mineraliteit, gerookt, humus, bosgrond, champignons
  - M : mooi aanzet van gedroogde kruiden met fris-fruitige rode kersen  
tertiaire smaken van champignons met mineraliteit van gesteentes  
heel mooie wijn, perfect in balans

## WITTE WIJNEN

- 6) CUVÉE FLORINE 2012 – chardonnay 1996 (22 €)
  - N : rijke chardonnay-neus, gele appel, toets van peer, wat boterig
  - M : aanzet van groen appel en citrus, ook wat pompelmoes en licht mineraal  
presente aciditeit, maar prachtige frisfruitige afdronk met wat kalk

- 7) LES CHAMOIS DU PARADIS 2012 – chardonnay 1949 (22 €)  
 N : gedistingeerde mineralige neus, appel  
 M : molligheid met toch mooie aciditeit, goed gestructureerd  
 zeer elegante goed verweven wijn met veel fruit en zeer lange afdronk met krijt-toets
- 8) LES GRANDS TEPPEES VV 2011 – chardonnay (27 €)  
 N : fine neus met amandel, wat boterig  
 M : zeer sappig en perfect in evenwicht, mooie finesse,  
 zesty fruit zoals o.a. pompelmoes  
 grootse afdronk
- 9) LES CHALASSES VV 2011 – chardonnay (30 €)  
 N : wat gesloten in de neus, toch wat amandel  
 M : mooi fruit van pompelmoes, fruitbom,  
 mooie finesse en fraîcheur met wat mineraliteit  
 zeer lange afdronk  
 gewoonweg een TOPwijn
- 10) CUVÉE SPECIALE 1999 – chardonnay (32 €)  
 N : wat onzuivere neus, muf ?, kurk ?  
 → Meningen verschillen  
 M : kruidige aanzet met veel structuur, toch licht oxydatieve toets  
 eindigt droogtrekkend  
 → Niet evident om deze waarschijnlijk grote wijn te beoordelen
- 11) LES CHALASSES MARNES BLEUES 2011 – savagnin 1933 (30 €)  
 N : zeer complexe neus van broodkruim, mineraliteit,  
 ook wat nootjes en wat kweepeer, licht gerookt  
 M : lichte aangename nootjestoets met mooie aciditeit  
 zeer mooie complete afdronk
- 12) CUVÉE PRIVILEGE 2002 – savagnin (32 €)  
 N : kweepeer, honing, tertiaire aroma's van boenwas  
 mooie evolutietoetsen  
 M : aangename licht oxydatieve toets met veel structuur en rondeur  
 veel kruidigheid  
 ellenlange afdronk  
 TOP !
- 13) CUVÉE OREGANE 2012 – 50%chardonnay / 50%savagnin (26 €)  
 N : frisse complexe neus, floraal, kruidig  
 M : rijp wit fruit met veel fraîcheur  
 minder complex, eerder easy-drinking, maar toch met een lange afdronk

14) CUVÉE DE GARDE 2008 – 50%chardonnay / 50% savagnin=niet bijgevuld (26 €)

N : nootjes, amandel, Calvados-appeltjes, rijp geel fruit

M : wijn met een mooie kruidigheid

ongelooflijke afdronk van appeltjes, hazelnoot en ‘morieltjes’  
grootse wijn

15) VIN JAUNE 2005 – savagnin sans ouillage (8j sous voile) (58 €)

N : enorm intens en complex, ietwat kzig, wat nootjes

M : droge wijn met een enorme kruidigheid

pikant accentje (curry ?) in de afdronk  
enorm grootse wijn, ENIG IN ZIJN SOORT

Een welgemeend woordje van dank voor Frank is hier zeker op zijn plaats.

Hij verzamelt deze zeldzame wijnen sedert jaren en was bereid deze te delen met onze wijnclub.

Een unicum !