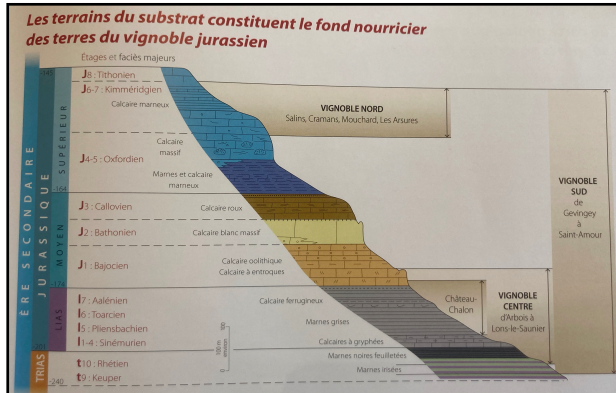
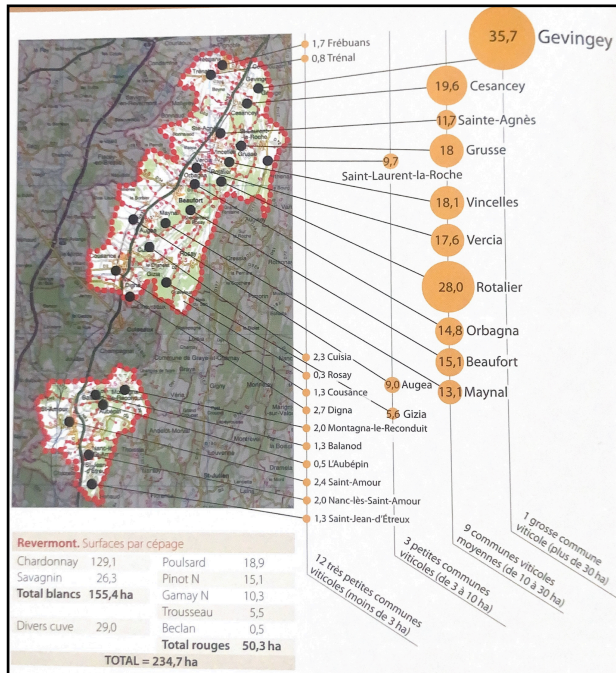
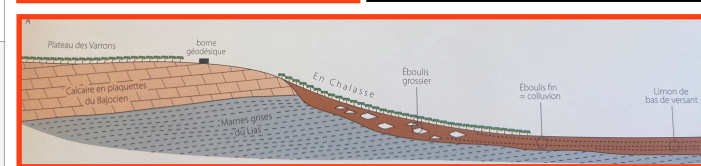
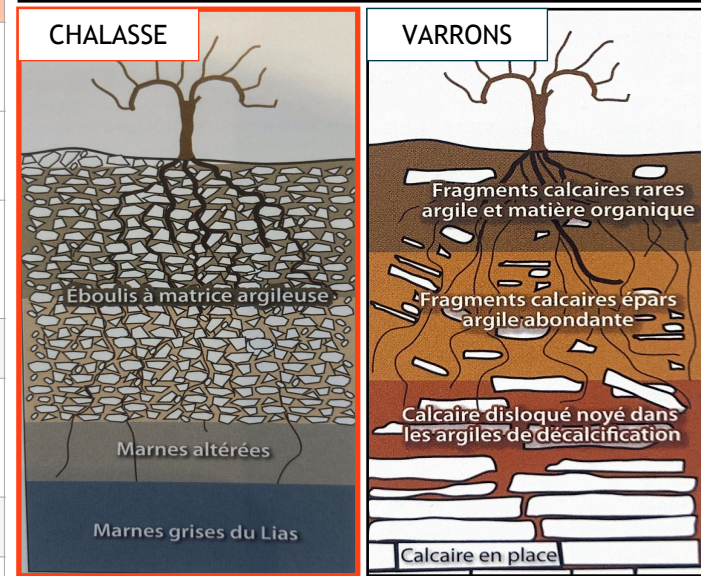
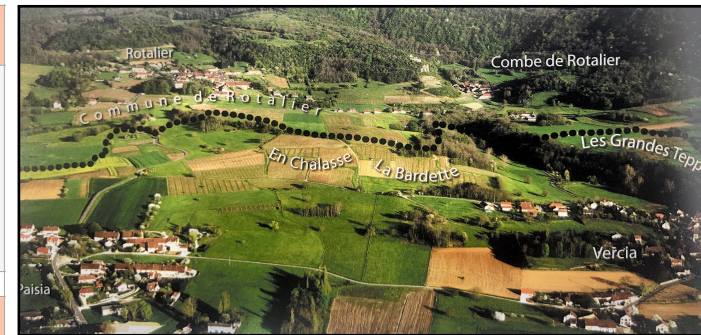


# DOMAINES GANEVAT & LABET

## La renaissance du Sud Revermont



LA RÉGION		
<p>Altitude: 250 - 380m Composition sols / roche mère: 80% affleurements calcaires - 20% marnes Climatologie : continentale (*)</p>		
COMPARATIF	GANEVAT	LABET
<b>Gérant(s)</b>	Jean-Francois Ganevat	Julien, Romain & Charline Labet
<b>Expériences « étrangères »</b>	Bourgogne - Domaine Jean-Marc Morey	Bourgogne - Domaine Ramonet
<b>Fondation</b>	1650 1982 (fin polyculture)	1974 Dom. Labet 2003 Dom J. Labet 2013 unification
<b>Surface plantée</b>	13 ha	14 ha
<b>Conversion / Certification</b>	1998 - 2002 (AB) 2005 Biodynamie	2007-2010 (Ecocert) 2013 (AB)
<b>SO2 &amp; Nature</b>	2005	2009
<b>Rendements</b>	Env. 30 à 60 hl/ha	Env. 30 à 60 hl/ha
<b>Encépagement</b>	73% de blanc // 27% de rouge + négoce (2013)	83% de blanc // 17% de rouge



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



St.-Saphorin, le 14 septembre 2023

# DÉGUSTATIONS WINE ROSE LE SUD REVERMONT: DOMAINES GANEVAT & LABET (1990 - 2015)

## AVANT PROPOS / CONTEXTE HISTORIQUE

Le sud du Revermont reste une région rurale jusqu'au cœur des années 80s, contrairement aux secteurs d'Arbois et du Jura central qui montrent un développement bien plus rapide. Ceci s'explique par l'absence d'une ville majeure et par sa localisation excentrée par rapport aux principales routes commerciales. Malgré la présence de la SAFER qui intervient dans la régulation de l'acquisition de terres agricoles, notamment pour favoriser l'accès à la terre aux nouvelles générations, celles-ci tardent à arriver. En effet, en 1998, lors du retour de J-F. Ganevat, la SAFER détient encore env. 200ha à rétrocéder.

Le Sud R. remonte lentement la pente depuis le nadir : 45ha en 1970s.

C'est dans ce milieu marginal et pourtant riche d'opportunités que des familles comme les Labet et Ganevat décident de convertir leur activité de polyculture et d'acquérir de nouveaux parchets de terres, notamment avec le passage du flambeau à la nouvelle génération (JFG 1998 - JL 1997).

Grace à leur formation technique et leurs expériences dans des domaines phare en Bourgogne voisine, ré-intégrer la famille crée un clash avec la « tradition », et cela demandera des années à se dénouer.

Parmi les nouvelles introductions, la propreté à la cave, l'utilisation d'une méthode non oxydative en élevage ainsi qu'une attention maniaque à la constitution de la gamme de vins orientée par la nouvelle subdivision parcellaire.

Entre changement climatique et atteinte d'une maturité stylistique, ces deux domaines font bourgeonner l'intérêt du marché vers cette région qui était jusque là la grande oubliée du Jura.

Voici la raison pour laquelle j'ai décidé de rendre hommage à ces deux familles qui ont agi comme catalyseurs du renouveau et ouverts les portes à toute une nouvelle génération de brillants vigneron qui commencent à repeupler le secteur. Les excellences sont en nombre toujours croissant et le marché s'arrache leurs vins - e.g. Miroirs, Murmures, à des prix de folie !

Bienvenus dans ce chemin « générationnel » vers la plus grande pureté... « de toute beauté » :)

A tous les geek du Jura...et aussi à tous les autres... Bonne dégustation !



**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**





# LE PROGRAMME DE LA SOIRÉE

## LE VERRE D'ACCUEIL

**Chardonnay « Bajocien » 2020 - Domaine Labet**  
Robe or-pâle.

Nez sur la craie, le calcaire, fruit fin sur la poire et la pêche, des nuances de brioche. Bouche tendue, pleine d'énergie. La haute acidité soutient l'alcool à peine perceptible. L'onctuosité est tranchée par la structure tannique et la texture séveuse et profonde. La finale, de notable longueur, suit crayeuse et saline.

## SÉRIE 1

**Vin n.1 - Chardonnay « Grandes Teppes vieilles vignes » 2011 - Domaine Ganevat**  
Robe or soutenu.

Nez ouvert sur la pâtisserie et le beurre, le fruit bien mûr (goyave)...bouquet intense et concentré, notes de coumarine (foin - artichaut).  
Bouche à l'attaque crémeuse et acidulée. La haute acidité de nature citronnée s'intègre à l'oxygénation. Le touché de bouche est séveux malgré le gras, il confère une forme plus linéaire au vin, cohérent et intelligible. La finale longue, calcaire-acidulée est marquée par une certaine chaleur. Au palais une persistance tannique - boisée tapisse agréablement la bouche. (selon certains portée par du stress N-H2O). Rétro-olfaction caramel - lacté.

**Vin n.2 - Chardonnay « Grandes Teppes vieilles vignes » 2012 - Domaine Ganevat**  
Robe or soutenu.

Nez multi-faceté, complexe et élégant, marqué par l'autolyse des levures (cacahuète - toasté /grillé) annonçant une grande densité. À la bouche un touché caressant portant sur une harmonie parfaite entre les composantes structurales. Finale séveuse, longue, avec une perception "calcaire" au goût de reviens'y. Réminiscences d'orange sanguine.

**Vin n.3 - Chardonnay « Grandes Teppes vieilles vignes » 2015 - Domaine Ganevat**

Or soutenu, brillant - considérable CO2 - contrairement aux plus anciens - Schutage oblige  
Nez réducteur, citron frais bien mûr, bergamote, physalis, églantine, mirabelle, reine Claude.  
Trois jours plus tard le vin est en place, élancé et sur un profil citrique - calcaire très primaire et extrêmement prometteur.  
Lors de notre dégustation le vin est fermé, remarquable concentration, viscosité et profondeur, mais pas encore en place. Une réduction qui se montre par des nuances "oxidative" (cidre, pomme blette, notes lactées) et un boisé encore marquant.  
Liqueur de framboise et sensation de chaleur dans la finale persistante.



**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland**  
**+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



## SÉRIE 2

### **Vin n.4 - Chardonnay « En Chalasses » 2015 - Domaine Labet**

Robe or-pâle.

Nez initialement fermé - VA et alcool déjà perceptibles.

6h après l'ouverture, le vin part sur des composés souffrés (souffre d'allumette).

Le lendemain l'aromatique offre une certaine sérénité qui perdurera pour plus d'une semaine à bouteille ouverte, de la pêche melba, fruits secs, notes salines et grasses de marne jurassienne, encore dans un stade très primaire.

La bouche offre générosité et rondeur en attaque, du gras dans le milieu de bouche - ceci agrémenté par du sucre résiduel (4g) qui n'est pas perçu par la majorité des convives.

La suite en bouche offre une tension sapide qui perdure dans la longue finale. En rétro-olfaction de la fleur de pommier et des notes de limette.

### **Vin n.5 - Chardonnay « Chalasses vieilles vignes » 2012 - Domaine Ganevat**

Robe or-pâle.

Nez ouvert et pur sur la marne, fruit frais (carambole, melon d'hiver), fruit à noyaux et la réduction toastée propre aussi à la précédente série (autolyse), évoquant le café et l'amande torréfiée, coumarine (JV).

Texture crémeuse et enrobée, tenue par une acidité tranchante, un vin agile et caressant avec tannin fin et tapissant de grand équilibre et aboutissement. Vers la finale la persistance est presque visqueuse, de grande pureté, évoquant la tarte-tatin et la pâtisserie.

## SÉRIE 3 - LES VOILES D'AUJOURD'HUI, LES VOILES D'ANTAN

### **Vin n.6 - Chardonnay « Vin de Voile » 1990 - Domaine Labet**

Robe brunâtre, consistance fluide.

Nez ouvert sur la tarte tatin, poire à Botzi, caramel salé avec une perception de l'alcool dissociée et brûlante à cause d'une matière au premier abord diluée. Il se développe ensuite sur des nuances iodées, de livèche et champignon. Profile évolué.

Bouche simple, élancée, fragile qui manque presque de fond.

Finale moyenne sur le sotolone, l'orange confite et une gourmandise briochée.

### **Vin n.7 - Chardonnay « La Bardette » 1995 - Domaine Labet**

Robe or-intense.

Nez crémeux souligné par l'épice du sotolone. Une première approche fragile, sur un fruité d'abricotine. Un flacon peu expressif ?

Bouche sapide, élégante, élancée, fine et intégrée. La texture est fine, tenue par des amers d'autolyse intégrés et persistants. Finale de bonne longueur sur mousse, encense et levures toastées.

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland**  
**+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**





**Vin n.8 - Chardonnay « Le vin du hazard », V2 2015 - Domaine Labet**  
Robe or aux reflets bruns.

Au nez le côté éthanal prend largement le dessus (marqueur de cave sèche?), avec des notes de curry, fenouil - anis et épices orientales.

Bouche ample, sur le caramel au lait, puis au milieu l'éthanal relance la dynamique, déclenchant une reprise saline jusqu'en finale, longue et sapide sur des amers levuriens.

#### SÉRIE 4

**Vin n.9 - Savagnin « Chalasses Marne Bleue » 2008 - Domaine Ganevat**  
Or-soutenu.

Nez sur le miel, le melon d'hiver, le genêt, la torréfaction, cacahouète, grande densité et crémeux en totale harmonie. Après oxygénation il gagne en intensité, en floral, poire coupée, glycine, pomme séchée, pain grillé.

Bouche séveuse, tension et acidité centrée, réduction toastée présente, acide citronné et texture pure finement tissée, signe des Chalasses.  
Remarquable longueur sur un tissage acide - sapide éclatant.

**Vin n.10 - Savagnin « Chalasses Marne Bleue » 2006 - Domaine Ganevat**  
Robe or-pâle.

Nez initialement sur la réduction. Il s'ouvre ensuite (1h) sur un bouquet pur et défini, curry, cardamome, cumin, poire William bien mûre, glace fior di latte - crème selon certains.

Bouche à l'attaque sensuelle et glissante, suivie par un inattendu creux en milieu de bouche, et un retour réducteur (bouillon, végétal fermenté, allumette) et une montée de l'alcool.

Le vin se stabilise enfin le lendemain, en s'aplatissant avec une notable richesse.  
La meilleure des deux bouteilles ouvertes.



**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland**  
**+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



## SÉRIE 5

**Vin n.11 - Côtes du Jura Vin Jaune s.a. - Domaine Ganevat**  
Robe or-clair.

Nez envoûtant sur un mélange sotolone / aldéhydes de grand équilibre.

Un souvenir en terme stylistique m'amenait à Overnoy 1999 goûté l'an dernier, pour son crémeux et la trame finement intégrée.

Bouche qui offre autant la brioche que l'allonge sapide. Apparemment un mélange de trois fûts 2006 - 08 - 10 qui se retrouvent à former un mariage simplement impensable... en tous cas ma première expérience!

À la longue une persistance qui tend à s'affaiblir et une sensible montée dans la perception de l'alcool. La finale reste de grande longueur, avec un souvenir de velours dans le touché de bouche et le mordant de l'acidité.

**Vin n.12 - Côtes du Jura Vin Jaune 2005 - Domaine Labet**

Robe or aux reflets brunâtres.

Nez maigre en intensité, sur le caramel, puis une fine note de curry, curcuma.

Sûrement une notable finesse mais niveau corps affaibli par un alcool bas pour cette catégorie de vin et sur année exceptionnelle comme 2005.

La bouche est fine, elle manque de gras et de confort.

Sa forme est élancée, dirigeant vers une finale sapide sur le fenouil / badiane, et une évolution presque prématurée sur le boisée - champignon, autolyse de levure et notes balsamiques (encense).

Vin qui questionne beaucoup à propos du « terroir de la cave », le parchet des bois employé ou encore des facteurs propres au domaine en 2005 ? Un degré de 13,5% abv reste quand même inusuel.



**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch





# NOTES ET CONCLUSIONS

Malgré le périmètre géographique si restreint et des facteurs en communs comme l'ouillage, le travail en levures indigènes, le choix de bois jamais neufs, etc. la « patte » de chaque vigneron est tellement marquée qu'il ne fait pas sens de comparer les deux domaines.

En parlant de complexité de la gamme de production, je me sens à l'aise de dire que les deux domaines font partie des « cas extrêmes » au vu du nombre de cuvées qui dépasse la commune compréhension, tout en laissant la place à une précision millimétrique au niveau géo-pédologique (cuvées parcellaires)...et à ce mélange de créativité et hasard de la nature pour les cuvées sous voile.

Notre dégustation de 13 vins sur 25 ans d'histoire ne peut donc être qu'une minuscule parenthèse sans aucune ambition d'être exhaustive. De plus, la période 2000s était complètement absente dans l'échantillonnage chez les Labet et les 1990s chez Ganevat, pour cela j'ai orienté la rencontre sur l'évolution stylistique du Sud R. sur la période, en profitant des splendides vins des deux maisons pour l'illustrer.

Ce qui émerge est profondément lié à deux facteurs :

**La concentration** : que ce soit une question de changement climatique, favorisant un plus haut degré de maturité, l'âge des vignes qui augmente, la météo souvent ingrate qui réduit drastiquement les rendements ou encore les effets des pratiques agricoles (bio & biodynamie), les vins ont gagné graduellement en concentration le long de cette période.

On parle bien évidemment d'extrait sec et de concentration saline...vs des vins produits par la génération précédente qui gagnaient en concentration par les longs élevages en fût et en salinité/longueur par les élevages sous voile (Labet).

**La stabilité des vins**: malgré les doses marginales de SO<sub>2</sub> les vins sont solides à la garde et solides à la consommation. La preuve étant la suite de la dégustation, après la rencontre du 14, qui s'est poursuivie pendant plus d'une semaine. Les ouillés antécédent 2014 ont montré une appréciable montée dans les premières 12h, avec un graduel lissage dans les jours suivants, sans pourtant tourner ou « oxyder ». Les 2015 ont gagné en puissance et définition après 48h d'ouverture et se sont montrés solides et immuables pendant une semaine entière. Il est rare de pouvoir en dire autant de vins conçus de manière conventionnelle...

Ne vous arrêtez donc pas aux premières impressions et n'ayez pas peur de laisser vieillir ces crus !

## Qui dit Jura...un moment pour parler du voile

Sujet incontournable, aussi dans le Sud Revermont et même au sein de ces deux domaines qui sont connus pour leurs vins ouillés. Ils s'avère que la production de vins sous voile était pratique commune avant l'arrivée de nos héros (fin 1990s) autant sur les Savagnin que sur les Chardonnay (Labet), variété dominant l'encépagement.

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



Beaucoup de questions se posent à cet égard car les approches sont totalement différents, notamment niveau concentration. Malgré de longs élevages, et cela sur deux splendides millésime comme 2005 et 1990, le jaune de Labet se montre ouvert, approchable mais décharné avec ces 13.5 abv (pour ne pas mentionner le 1990 à 13%). La cave semble être « humide » avec peu de concentration par évaporation et les voiles « peu nourris » (carence azotée ?) ou percés car ils semblent avoir laissé place à des phases d'oxydation délibérée qui sont perceptibles par le caractère caramélisé des vins. Selon les informations réunies, Labet dispose d'une cave sèche pour les sous voile, ce qui devrait théoriquement travailler l'épice et la concentration (éthanal et alcool)...cela n'était pas le cas. Le jaune 2011 goûté récemment hors programme montrait plus de densité que 2005 mais il restait cohérent avec le précédent.

Le domaine Ganevat aussi muni d'une cave sèche, donne une expression totalement différente, beaucoup plus charnue, solaire et presque associable à un assemblage de cave sèche et humide. Intégration, concentration et rondeur étaient au rdv, comme un tout grand jaune d'Arbois avec la finesse de graine d'un grand maître de la vinification et des élevages.

Voici quelques considérations naturelles issue de cette dégustation, qui n'est pas prête à être répétée dans les mois à venir à cause de la caustique rareté de ces flacons. Selon Ganevat la demande dépasse 50 fois l'offre, toute production confondue, donc domaine et négoce. De par mon ressenti du marché, je crains que chez Labet ce soit pareil voir même pire...

Voici un ensemble plus ou moins ordonné de nos remarques et considérations autour de cette série de grands vins qu'on a pu partager lors de cette rencontre. Ce n'était sûrement pas d'approche « facile », mais intellectuellement super stimulant.

Un tout grand merci à ces deux familles vigneronnes pour tout leur investissement et dévouement, car tout cela se retranscrit dans chaque rare bouteille que de temps en temps on peut encore déboucher...pour notre plus grande joie !

Merci encore pour votre attention et au plaisir de vous retrouver bientôt,

Michele

## LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Courgettes farcies aux perches du Léman et à la Tomme de Savoie...bien évidemment en deux apprêts :)

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland**  
**+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**





## REMERCIEMENTS

Je tenais à remercier tous les présents pour leur contribution et questions, car cela a permis d'approfondir un sujet extrêmement vaste... malgré le très petit périmètre géographique exploré !

Un tout grand merci à Jean-François Ganevat pour son temps, sa gentillesse et le partage de son vécu !

## LES INTERVIEWÉS EFFECTUÉES

Mr Jean-François Ganevat

Mr Emmanuel Heydens - Le Passeur de Vin

Mr Lukas Frey - Cultivino

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

