



Ganevat Madelon

ANNE ET JEAN-FRANCOIS GANEVAT, JURA, RANSKA  **Nat**



Rypälelajikkeet	Enfariné, Gamay
Alkoholi	12,5 %
Luonnehdinta	Kirkas rubiininpunainen väri. Tuoksussa on tuhtia tummaa marjaisuutta, mausteisuutta ja kukkaisuutta. Maku on keskitäyteläinen, josta löytyy intensiivistä hedelmäisyyttä, hieman tervaa ja savuista mineraalisuutta. Viini on hieman tuhdimpi ja syvempi kuin Jaja du Ben.
Ruokasuositus	Viinin omalaatuinen makumaailma ja raikkaus tekee siitä todella monipuolisen ruokaviinin, jota kannattaa kokeilla ennakkoluulottomasti erilaisten ruokien kanssa.
Viinialue	Beaujolais & Jura. Gamay tulee 40-vuotiaista köynnöksistä Morgonin ja Brouillyn alueilta ja Enfariné Ganevatin omilta tarhoilta Juran eteläosasta.
Laatikkokokoko	12 kpl/laatikko

Anne et Jean-Francois Ganevat

JURA, RANSKA

Mastermind of Jura – Jean-Francois Ganevat tai 'Fanfan' kavereiden kesken harvoin suurempia esittelyjä kaipaava viinialan tai -harrastajien keskuudessa. Joku voisi sanoa häntä erikoiseksi persoonaksi, mutta kukaan ei voi kiistää ettei hän olisi uskomattoman taitava viininviljelijä sekä velho viinikellarissa. Perheensä viininviljelyhistoria ulottuu aina 1700-luvulle asti ja itse Jean-Francois otti perheensä tilan haltuun vuonna 1998 palattuaan takaisin kotikonnuilleen Juran eteläisen osan pieneen La Comben kylään työskenneltyään ensin muutaman vuoden kuuluisalla Jean-Marc Moreylla Chassagne-Montrachetissa. Jean-Francois viljelee biodynaamisilla menetelmillä yhteensä noin 8 hehtaaria viinitarhoja, joiden maaperät vaihtelevat paljon ja joilla kasvaa 17 erilaista Juran alkuperäislajiketta. Näinkin pieneltä alueelta viinitarhoja, hän tuottaa vuosittain jopa 40 eri viiniä. J-F Ganevatin työskentely sekä viinitarhoilla että viinikellarissa on niin huolellista ja pikkutarkkaa, että se ylittää tavallisen viinintekijän toimenpiteet moninkertaisesti. Natural viini -piireissä Ganevat'n viinit toimivat usein benchmarkina ja Fanfan on monelle uuden sukupolven viininviljelijälle esikuva nro 1.

Anne et Jean-Francois Ganevat on Jean-Francoisin ja hänen siskonsa Annen uniikki yhteisprojekti, jossa he tekevät yhdessä viiniä pienenä negociant-viinitalona. Viinit ovat Vin de France -luokiteltuja ja rypäleitä ostetaan pelkästään hyviltä viininviljelijäystäviltä pääosin Beaujolaisin ja muualta Burgundin alueelta ja viinin valmistus tapahtuu Ganevat'n perhetilan omilla kellareissa La Comben kylässä. Innovatiivisen projektin ideana on tehdä erilaisia blendeja sekoittaen sopimusviljelijöiden satoa Ganevat'n omien tarhojen lajikkeiden kanssa. Suurin osa näistä viineistä ovat luomu-sertifioituja, viinien alkoholikäyminen tapahtuu ainoastaan luonnonhiivoilla, viinejä ei kirkasteta eikä suodateta ja viineihin ei ole lisätty sulfiitteja. Ja etiketit ovat Fanfanin tapaan vähintäänkin omalaatuisia.