

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Roussette de Savoie El Hem - 2017



Voici certainement l'une des plus belles expressions de l'un des cépages traditionnels de la Savoie, l'altesse. Un fruit pur et croquant, une bouche concentrée et parfaitement définie, une splendide acidité minérale : El Hem n'a décidément pas fini de vous charmer !

La cuvée est issue d'une petite parcelle d'à peine 30 ares, située sur le lieu-dit Les Crays, occupant une pente abrupte, bien drainante, au sol assez profond de marnes calcaires. Les vignes d'une quinzaine d'années bénéficient d'une exposition au Sud, idéale pour la maturité de ce cépage tardif.

Toute l'équipe du domaine se relaie durant l'année pour apporter au sol et à la plante tout ce dont ils ont besoin pour un développement harmonieux et un enracinement en profondeur de la vigne : labour au cheval, taille et ébourgeonnage afin de limiter les rendements, ajout régulier de préparations naturelles protectrices et dynamisantes, palissage et effeuillage favorisant la maturation du fruit...

Même méticulosité et même respect des processus naturels au chai : après une vendange manuelle, très sélective, et un pressurage doux et lent, afin d'obtenir un jus pur et cristallin, la vinification se fait sans chaptalisation, sans levurage et quasiment sans ajout de soufre jusqu'à la mise en bouteille. Pour cette cuvée, Gilles choisit un élevage en cuve, sur lies fine, pendant 9 mois, afin de conserver de la fraîcheur et préserver au plus près la superbe expression aromatique du fruit.

Cette Altesse fait aujourd'hui honneur à son rang : dès le premier nez, le bouquet révèle un charme fou, mêlant avec force et harmonie, les fruits à noyau (prune et pêche), la gelée de coing, une touche de fruits exotiques, les agrumes confits, mais aussi la noisette fraîche, la brioche, le miel de sapin, une note musquée et des accents minéraux légèrement « pétrolés »...

En bouche, le vin déploie une matière concentrée, riche, mais toujours très souple. On aime cette trame acide et minérale qui retend le vin et annonce une longue finale à la fois très fruitée, sur le pamplemousse, et délicatement crayeuse.

Une superbe bouteille, originale et irrésistible, à déguster avec un saumon ou une anguille fumée, des huîtres chaudes, un poisson noble juste rôti. Sans oublier quelques spécialités fromagères typiquement savoyardes...

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Roussette de Savoie El Hem - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Incroyablement expressif et riche : fruits à noyau (pêche, prune), gelée de coing, agrumes confits (citron, pamplemousse), noisette fraîche, miel de sapin, brioche, une touche pétrolée, musc.

Bouche : La complexité se confirme, dans un registre très équilibré entre une matière concentrée, riche mais souple, une vraie tension et une finale très longue, sur le minéral crayeux.

Accords mets-vins : Spécialités au fromage fondues bien sûr, mais aussi un poisson à chair blanche et ferme, juste rôti (omble-chevalier, bar), une anguille fumée ou des huîtres chaudes à la crème de cresson.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Roussette de Savoie

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Altesse (ou roussette de savoie)

Culture : Biologique et bio-dynamique