

Domaine Belluard - Les Perles du Mont-Blanc Brut - 2014



L'autre « fait d'arme » de Dominique Belluard, c'est bien sûr d'avoir remis au goût du jour cette ancienne tradition d'Ayse d'élaboration de vins à fines bulles. Mais ici bien sûr, point d'altesse, jacquère ou autre chardonnay, comme ailleurs en Savoie : place à du 100% gringet !

Pour ses Perles du Mont-Blanc, Dominique se concentre sur un terroir au sol argilo-calcaire, très caillouteux en surface du fait de la présence d'éboulis calcaires du Massif du Chablais. Malgré une altitude élevée (450 mètres environ), le gringet bénéficie ici d'une excellente exposition au Sud qui favorise la juste maturation de ce cépage tardif. D'autant que Dominique, par sa rigueur et sa précision culturale, veille aussi à ce que les rendements restent limités, privilégiant ainsi la récolte d'un raisin bien concentré et très aromatique.

Vinifié sans aucun levurage, selon la méthode champenoise de la double fermentation, le vin (issu de la récolte 2014) a passé ensuite plus de deux ans à vieillir sur lattes, et une année supplémentaire en cave. Il nous livre aujourd'hui un bouquet jaillissant, plein de fleurs et de fruits frais. Lilas, chèvrefeuille, amande, pomme Reinette et Granny, coing frais, prune jaune, groseille, pamplemousse et kiwi : l'éclat, la pureté et la fraîcheur des arômes fruités vous raviront !

En bouche, le vin est dense mais extrêmement dynamique : la bulle très fine l'aère, le fruité acidulé apporte une vraie fraîcheur tandis que la trame minérale, avec ses amers légèrement salins et cette finale fumée, finit d'apporter une touche singulière et franchement réjouissante. Parfait pour accompagner une truite fumée, du chèvre frais et même un tartare de poissons !

Domaine Belluard - Les Perles du Mont-Blanc Brut - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée, très fines bulles

Nez : Jaillissant : lilas, chèvrefeuille, amande, pomme Reinette et Granny, coing frais, prune jaune, groseille, pamplemousse et kiwi...

Bouche : Dense et élastique, très fines bulles qui dynamisent le vin, fins amers minéraux, finale à la fois acidulée et légèrement fumée.

Accords mets-vins : En apéritif avec de la truite fumée, des petits feuilletés au chèvre et miel. En entrée avec un tartare ou une terrine de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 9°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2014

Type : Vin blanc effervescent Brut

Cépage : Gringet

Culture : Biologique et bio-dynamique