

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Roussette de Savoie El Hem - 2018



Voici peut-être l'expression la plus aboutie et aromatiquement intense d'un cépage emblématique de la Savoie, l'altesse. Un fruit jaillissant mâtiné d'accents rocailleux, une bouche concentrée, parfaitement définie et tonique, une tension minérale et acidulée : El Hem n'en finit pas de déployer ses charmes irrésistibles !

La cuvée est issue d'une petite parcelle d'à peine 30 ares, située sur le lieu-dit Les Crays. Elle occupe 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. Une maturité parfaite sur ce millésime 2018 qui a connu un ensoleillement estival exceptionnel !

Toute l'équipe du domaine se relaie durant l'année pour apporter au sol et à la plante 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 régulier favorisant la maturation du fruit... Christine, Gilles et leur "bande" passionnée et solidaire ne laissent rien au hasard !

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 Altresse fait aujourd'hui honneur à son rang : dès le premier nez, le bouquet à la fois exubérant et très harmonieux se révèle d'un charme fou. Se croisent ici le coing frais, la pêche, le yogourt, le petit lait, le zeste de mandarine, le jasmin, une touche de miel ou encore la craie et le caillou frotté ! L'ampleur et la concentration en bouche sont impressionnantes et témoignent de la superbe maturité du fruit en 2018.

Mais ici, aucune lourdeur : le vin se montre tonique et très actif. Si l'acidité n'est pas très élevée, la matière est portée par de superbes amers minéraux et une trame épicée particulièrement stimulante et salivante, mêlant des saveurs de baie de Sichuan, de menthe poivrée et de réglisse. Sur la finale, des nuances acidulées d'orange amère soulignent la belle énergie du vin.

Une superbe bouteille, singulière et furieusement gourmande, à déguster

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

avec un saumon ou une anguille fumée, un poulet aux écrevisses ou un tajine de poissons. On pourra aussi se laisser tenter par quelques spécialités fromagères comme un soufflé au Beaufort...

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Roussette de Savoie El Hem - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Très expressif et riche : le coing frais, la pêche, le yogourt, le petit lait, le zeste de mandarine, le jasmin, une touche de miel ou encore la craie et le caillou frotté...

Bouche : Beaucoup d'ampleur et de concentration, doublées d'une vraie tonicité. La matière est portée par les amers minéraux. Des épices salivantes (baie de Sichuan, menthe poivrée, réglisse) et une touche acidulée d'orange amère.

Accords mets-vins : Un saumon ou une anguille fumée, un poulet aux écrevisses ou un tajine de poissons. Un soufflé au Beaufort.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Roussette de Savoie

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Altesse (ou roussette de savoie)

Culture : Biologique et bio-dynamique