

Domaine Belluard - Gringet Les Alpes - 2018



A travers cette cuvée Les Alpes, Dominique cherche l'expression la plus pure et surtout accessible des qualités intrinsèques de ce fameux gringet, ce cépage endémique d'Ayse et de la vallée de l'Arve, auquel il a consacré sa vie de vigneron.

Les vignes occupent des coteaux aux pentes raides, étagés autour de 450 mètres d'altitude et bénéficiant d'une exposition plein Sud qui permet à ce raisin tardif d'atteindre son optimum de maturité. Les sols d'éboulis calcaires sont très caillouteux en surface, mais le système racinaire plonge à certains endroits dans des marnes jaunes, issues de sédiments d'anciens glaciers. Ces « molasses » marneuses donnent au vin du corps et de la générosité, tandis que les calcaires apportent vivacité et énergie : une belle promesse d'équilibre et de complexité.

Dans sa volonté d'un vin « sans fard », après avoir beaucoup cherché, Dominique s'est finalement concentré sur des élevages en œufs en béton, un matériau neutre qui respecte absolument la nature du fruit et du terroir, mais qui permet des échanges oxygénés, indispensables pour ce gringet au profil réducteur. En outre, cette forme ovoïde crée un mouvement naturel du vin en « 8 », qui remet régulièrement les lies en suspension et contribue à donner au vin sa complexité, sans avoir besoin de recourir au bâtonnage. Après 6 mois d'un tel élevage, Dominique veille à remettre le vin dans des cuves inox pendant quelques mois supplémentaires : il y gagne en tension et en énergie.

Après une bonne aération, ce gringet « Les Alpes » se livre dans une aromatique très précise associant la prune jaune, la poire, les écorces d'agrumes, avec des notes minérales de pierre humide, une dimension végétale complexe, entre tubercules, terre retournée, herbes fraîches (verveine, coriandre), violette, campanule, gentiane et une touche de cire.

En bouche, la matière est ample, riche en extraits secs, légèrement beurrée, mais parfaitement dynamisée par une dimension acidulée réjouissante, signe d'une maturité parfaite du gringet. Belle longueur, à la fois fruitée et minérale, sur une délicate touche fumée et de fins amers salins et salivants.

Un vin singulier et très complet, que les plus joueurs d'entre vous pourront s'amuser à faire déguster à l'aveugle ! Mais vous pouvez tout simplement vous régaler en le buvant pour accompagner un ceviche de cabillaud, des crevettes marinées aux agrumes et herbes fines ou un tartare de daurade avec une touche de citron et de coriandre fraîche. Coup de cœur assuré !

Domaine Belluard - Gringet Les Alpes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Complexe et floral : herbes fraîches (coriandre, verveine), violette, campanule, gentiane, une touche de cire. Pierre humide, terre retournée, prune jaune, poire.

Bouche : Matière ample, riche en extraits secs, légèrement beurrée, parfaitement dynamisée par une dimension acidulée réjouissante. Belle longueur, fruitée et minérale, sur une délicate touche fumée et de fins amers salins

Accords mets-vins : Ceviche de cabillaud, des crevettes marinées aux agrumes et herbes fines ou un carpaccio de Saint-Jacques avec une touche de citron et de coriandre ou cerfeuil.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1/2
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gringet

Culture : Biologique et bio-dynamique