

Domaine Belluard - Altesse Grandes Jorasses - 2018



Au royaume du gringet, Dominique réserve tout de même une place à un autre cépage emblématique du vignoble savoyard, l'altesse (ou roussette de savoie). Baptisée en hommage à l'une des courses d'altitude les plus mythiques, autour du massif du Mont-Blanc, cette cuvée reste très confidentielle : l'altesse n'occupe en effet qu'une cinquantaine d'ares sur les 10 hectares que compte le domaine.

Les vignes furent plantées par Dominique voici une quinzaine d'années sur des sols argilo-calcaires issus de sédiments de glaciers, à 450 mètres d'altitude. Comme toujours (ou presque), il a privilégié une exposition plein sud qui compense, par un ensoleillement diurne prolongé, les nuits fraîches de ce climat d'influence montagnarde. L'été chaud et sec a permis ici à l'altesse d'afficher une belle maturité et une grande concentration, d'autant que sur ces pentes abruptes, les rendements sont naturellement limités.

Vinifiée naturellement puis élevée, comme le gringet, en cuve béton ovoïde, sans bâtonnage, cette Altesse se montre cette année particulièrement volubile ! Dès le premier nez, les arômes de petites fleurs des champs, de mimosa, de citron, de clémentine rôtie, de fruits blancs et jaunes frais (coing, mirabelle et pêche), semblent jaillir du verre, nimbés d'une nuance de miel de montagne.

La bouche est un modèle de mariage parfaitement maîtrisé entre densité et délicatesse : la matière concentrée du vin est mise en mouvement, dès l'entame, par une dimension acidulée qui apporte ce tonus, cette sensation d'énergie que l'on a finalement assez rarement trouvé en 2018. On reconnaît là les grands terroirs et les grands vigneron ! L'équilibre, toujours l'équilibre... La finale, bien que gorgée d'un fruit mûr, reste fraîche et tendue, soutenue par une arête minérale, épicée, qui structure le vin de bout en bout.

D'ici 2 ou 3 ans, vous pourrez avec cette Altesse jouer la carte d'une gastronomie crémeuse et gourmande : on pense à des écrevisses à la crème ou un risotto aux langoustines...

Domaine Belluard - Altesse Grandes Jorasses - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Complexe et gourmand : fleurs des champs, de mimosa, de citron, de clémentine rôtie, de fruits blancs et jaunes frais (coing, mirabelle et pêche), miel de montagne

Bouche : Bel équilibre entre densité et délicatesse, la matière concentrée du vin est mise en mouvement, dès l'entame, par une dimension acidulée qui apporte ce tonus. Finale fruitée et tendue.

Accords mets-vins : Pâtes fraîches à la crème de champignons, des écrevisses à la crème ou un risotto aux langoustines...



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 : Altesse (roussette de Savoie)

Culture : Biologique et bio-dynamique