

## Domaine Belluard - Le Feu - 2019



Avec ce « Feu », le gringet interprété par Dominique Belluard nous fait entrer dans une autre dimension, celle des grands vins de terroir, éminemment complexes, où le fruit, le végétal, l'air et le sol s'entremêlent à l'infini.

Ce gringet, si rare, est pourtant si séduisant, complet et versatile, pour peu qu'un vigneron de la trempe de Dominique Belluard ait pris tout le temps pour le comprendre et le capter jusque dans ses plus infimes nuances. Longtemps, on l'a cru cousin du savagnin et autres traminers. Pourtant, des analyses ADN récentes semblent montrer qu'il n'en est rien et qu'il faudrait plutôt chercher des liens de parenté avec l'altesse... Mystérieux sur ses origines, et pas facile à « faire parler », tant le gringet nécessite précision et délicatesse aussi bien dans sa culture, dans l'appréciation de sa juste maturité que dans sa vinification, si l'on veut dépasser une expression qui pourrait être rapidement dominée par les amers.

Pour percer le mystère et « accoucher » le fruit, et, à travers lui, son terroir d'origine, il y a un maître, le seul, et il s'appelle Dominique Belluard ! La cuvée parcellaire Le Feu constitue de toute évidence l'expression la plus complexe et aboutie que l'on puisse rêver pour ce singulier cépage. Située sur le lieu-dit éponyme, la vigne occupe un coteau à la déclivité vertigineuse (plus de 40%), exposé au Sud-Est et bénéficiant d'un sol rare d'argiles rouges, riches en alumine de fer, dont les origines remontent à des sédimentations d'anciennes cascades glaciaires. Dominique considère qu'il tient là le meilleur terroir pour obtenir l'expression la plus aboutie de son cépage de prédilection. Comme il le dit, « Le Feu est au gringet ce que le Rangen est au riesling, ou l'Hermitage à la marsanne »...

Après une vinification totalement naturelle, Dominique privilégie un élevage en cuves béton en "diamant couché" (une petite partie de la cuvée étant élevée en vieux fûts). Ce choix original permet une plus grande surface de contact du vin avec ses lies pour l'autolyse mais aussi, au final, une plus grande finesse du vin selon Dominique. Aujourd'hui, ce Gringet Le Feu nous fait voyager très loin : profondément ancré dans le sol, il se révèle d'une rare complexité.

Dès le premier nez, on perçoit la densité d'un fruit concentré et bien mûr, sur des notes de pomme Canada, de poire Passe-Crassane et de prune. On ressent également une sorte d'enracinement du vin dans la terre qui l'a vu naître. On pense à une terre fraîchement retournée, on pense aux tubercules et aux légumes que l'on y trouve, entre panais, carotte ou salsifis. On aime la sensation de fraîcheur que le vin déploie peu à peu, sur des notes de fleurs de montagne, de verveine mais aussi de fanes ou

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de cresson, et une touche d'agrumes. Au fil de l'aération, la minéralité saline s'affirme.

L'entame de bouche surprend presque par sa fraîcheur acidulée évoquant rhubarbe, verveine et une touche de sauge. Le volume et la densité sont bien là, impressionnants même, mais le vin se distingue par son énergie. La finale d'une rare intensité nous propulse vers l'avant avec ses accents à la fois salins, mentholés et épicés. Fascinant du début à la fin, ce "Feu" vous réglera pour accompagner aussi bien des endives au jambon, un rôti de veau cuit en cocotte accompagné d'un gratin de légumes, une volaille aux girolles, mais aussi un poisson de lac juste rôti et sa mousse de céleri.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Belluard - Le Feu - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Riche et complexe : pomme Canada, poire Passe-Crassane, prune. Terre fraîchement retournée, tubercules entre panais, carotte ou salsifis. Fleurs de montagne, verveine, fanes, cresson, une touche d'agrumes. Minéralité caillouteuse.

Bouche : L'entame de bouche surprend par sa fraîcheur acidulée évoquant rhubarbe, verveine et sauge. Le volume et la densité sont bien là, impressionnants même, avec de l'énergie. Finale intense, saline et mentholée.

Accords mets-vins : Des endives au jambon, un rôti de veau cuit en cocotte accompagné d'un gratin de légumes, une volaille aux girolles, mais aussi un poisson de lac juste rôti accompagné d'une mousse de céleri.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gringet

Culture : Biologique et bio-dynamique