

## Domaine Belluard - Gringet Les Alpes - 2019



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 largement 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 naturellement réducteur. En outre, cette forme ovoïde qu'il choisit de coucher crée un mouvement naturel du vin en « 8 », qui remet régulièrement les lies en suspension et contribue à affirmer la complexité et la densité de celui-ci, sans 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 dense au fruité bien mûr, entre poire, prune jaune et pomme Canada compotée. Au fil de la dégustation, le nez gagne en complexité, d'abord sur une dimension lactique évoquant quelques jeunes fromages d'Alpage, puis sur une touche végétale complexe et fraîche, entre terre retournée et légumineuses, pour finir sur une brassée de fleurs des champs, la fougère et le foin juste coupé. Terroir, vous avez dit terroir ?...

La bouche s'ouvre en parfaite cohérence avec le nez. L'entame offre volume et confort de bouche, sur une belle densité de fruits blancs compotés, mais très vite on perçoit une acidité réjouissante qui met le vin en mouvement. Des saveurs fringantes de mirabelle se mêlent maintenant à la pomme et à la poire. On perçoit également des saveurs toniques de zestes d'agrumes et une fine amertume évoquant la Trévise.

La finale, dense et nourrissante, parcourue de quelques nuances fumées, nous invite clairement à passer à table : on pense à une crème de lentilles et ses chips de poitrine fumée, un haddock poché au lait et ses pommes

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de terre vapeur, une tourte à la volaille, ou même un filet mignon préparé dans un curry doux, accompagné d'un gratin de légumes. Bien sûr, une tartiflette locale conviendra tout autant !

Un vin singulier et très complet, que les plus joueurs d'entre vous pourront s'amuser à faire déguster à l'aveugle...

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Belluard - Gringet Les Alpes - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Mûr et frais : poire, prune jaune et pomme Canada compotée, une dimension lactique évoquant quelques jeunes fromages d'Alpage, terre retournée et légumes secs, une brassée de fleurs des champs, fougère et foin juste coupé.

Bouche : L'entame offre volume et confort de bouche, sur une belle densité de fruits blancs compotés, puis vient une acidité réjouissante qui met le vin en mouvement. Finale sur la mirabelle, les zeste d'agrumes et de fins amers évoquant la Trévise

Accords mets-vins : Une crème de lentilles et ses chips de poitrine fumée, un haddock poché au lait et ses pommes de terre, une tourte à la volaille, ou même un filet mignon préparé dans un curry doux, accompagné d'un gratin de légumes. Une tartiflette.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2022 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1  
heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gringet

Culture : Biologique et bio-dynamique