

## Domaine Belluard - Gringet Eponyme - 2020



Cette cuvée Eponyme constitue le plus bel hommage que Jean-François Ganevat, icône absolue du vignoble jurassien, pouvait rendre à son ami de toujours, le savoyard Dominique Belluard, ce vigneron de sensibilité trop tôt disparu.

Dans la continuité du mémorable millésime 2018, l'année 2020 s'était bien présentée à la vigne. Le printemps ensoleillé a permis un débourrement et un développement végétatif précoce. Le temps un peu plus frais et surtout pluvieux du mois de juin a ralenti la croissance. Mais il a surtout permis de reconstituer des réserves hydriques qui se sont révélées particulièrement utiles pour faire face à un été chaud et sec. La pression des maladies cryptogamiques, souvent problématiques ici, restait faible et le vignoble fut épargné cette année par les orages, parfois violents dans cette région montagneuse.

Au final, les maturités étaient au rendez-vous dès le début du mois de septembre et les vendanges ont démarré autour du 10 septembre. C'est un beau raisin, mûr et équilibré, dans un parfait état sanitaire que Dominique a rentré dans les caves du Domaine. La suite se révélait un peu plus compliquée, avec des fermentations irrégulières et capricieuses. La disparition brutale de Dominique est survenue alors que les jus des différents parcelles étaient en plein élevage.

Valérie a alors courageusement décidé de ne pas jeter l'éponge et tout sacrifier : elle s'est tournée vers l'ami de toujours, Jean-François Ganevat, pour qu'il veille sur ce millésime en gestation et finisse d'accoucher les différentes cuvées. Jean-François fait rapidement un choix, qui lui semble prometteur en matière de complexité et d'équilibre d'ensemble du vin : assembler les jus des deux grands terroirs habituellement vinifiés séparément, les Alpes et le Feu.

Il y a d'abord ces coteaux aux pentes raides, étagés autour de 450 mètres d'altitude et bénéficiant d'une exposition plein Sud qui permet à ce gringet tardif d'atteindre son optimum de maturité. Ici, les sols d'éboulis calcaires sont très caillouteux en surface, et riches en marnes jaunes en profondeur, 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. Sur le lieu-dit Le Feu, 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. Pour Dominique, ce terroir offrait des qualités exceptionnelles pour obtenir l'expression la plus intense et aboutie du gringet. Il n'hésitait pas à dire que « Le Feu est au gringet ce que le Rangen est au riesling, ou l'Hermitage à la marsanne »...

Découvert voici quelques semaines, cette cuvée Eponyme, 100% gringet, vinifiée sans soufre, se distingue effectivement des millésimes précédents : la patte « Ganevat » est clairement perceptible ! Après une indispensable aération (une heure nous paraît un minimum), le vin s'ouvre dans un registre mêlant fraîcheur et maturité. D'un côté les fleurs blanches, les notes anisées du cerfeuil, une pointe d'eucalyptus, une autre d'aneth, des nuances évoquant des herbes aromatiques plus lointaines entre coriandre longue et rau ram, mais aussi le zeste de citron. De l'autre la purée de pomme et la poire bien mûre, mais aussi la prune et la mirabelle. Au fil de l'aération, les épices entrent dans la danse, autour du poivre gris, des baies roses, du carvi et du safran. Ce gringet, singulier et complexe, ne cesse de se renouveler.

On retrouve en bouche cette énergie prodigieuse que l'on aimait tant dans les vins de Dominique. La tension citronnée anime la matière, la soulève et la porte vers l'avant. On retrouve la signature épicée typique du gringet, accompagnée de fins amers minéraux. Traçant, actif et intense, cet « Eponyme » offre une longueur de bouche impressionnante.

On ne pouvait rêver plus bel hommage au talent de Dominique Belluard : ce petit bijou, 100% naturel comme il aimait les vins, fera vivre son souvenir pendant de longues années.

## Domaine Belluard - Gringet Eponyme - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Jaune moyen

Nez : Frais, complexe : fleurs blanches, note anisée de cerfeuil, eucalyptus, aneth, des nuances de coriandre longue et rau ram, zeste de citron, beurre frais, purée de pomme, poire bien mûre, mirabelle, poivre gris, safran, baie rose, carvi

Bouche : Beaucoup d'énergie, la tension citronnée anime la matière, la soulève et la porte vers l'avant. On retrouve la signature épicée typique du gringet, accompagnée de fins amers minéraux. Traçant, actif et intense. Grosse longueur, entre poivre et agrumes.

Accords mets-vins : Des cannellonis ricotta-épinard, un haddock poché et ses pommes de terre, un filet de carrelet et son beurre citronné. Plus tard, une tartiflette ou un curry doux de gambas au lait de coco..



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération indispensable  
(carafage ou bouteille épaulée)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gringet

Culture : Biologique et bio-dynamique