

Domaine Belluard - Les Perles du Mont-Blanc Brut Nature - 2019



La bulle 100% gringet était une grande spécialité de Dominique qui a renoué ainsi avec une vieille tradition d'Ayse. Cette toute nouvelle édition, issue du millésime 2019, est malheureusement la dernière qu'il aura vinifiée. Elle nous montre à quel point il avait eu raison de consacrer 30 ans de sa vie à remettre le gringet sur le devant de la scène viticole. Par sa complexité et sa singularité aromatique, sa fraîcheur et son énergie, cette bulle-là véhicule beaucoup d'émotion et de plaisir : elle fera paraître bien des champagnes un peu « lisses » à ses côtés...

Pour ses Perles du Mont-Blanc, Dominique s'est concentré sur des vignes situées autour de la propriété familiale, sur les lieux-dits Chez Reydet, aux sols de marnes jaunes, et Le Pré Milleret, où les marnes blanches dominent. Malgré une altitude élevée (450 mètres environ), le gringet bénéficie d'une excellente exposition au Sud qui favorise la juste maturation de ce cépage tardif. D'autant que Dominique, par sa rigueur et sa précision culturale, a toujours veillé à ce que les rendements restent limités, privilégiant ainsi la récolte d'un raisin bien concentré et très aromatique.

Vinifié sans aucun levurage, en cuves et œufs béton, le vin (issu de la récolte 2019) a passé, après sa prise de mousse en bouteille, deux ans à vieillir sur lattes, puis quelques mois supplémentaires en cave après le dégorgement.

Il nous livre aujourd'hui un bouquet complexe et jaillissant, mêlant gourmandise fruitée, fraîcheur chlorophyllienne des herbes de montagne mais aussi l'énergie subtile d'un fascinant cocktail d'épices. Dès le premier nez, on se régale d'évocations de fruits blancs et de fruits confits, autour de la pomme, du coing, de l'abricot et de la pêche vigne, de l'ananas, complétés d'une touche tonique d'écorces d'agrumes. Vient ensuite une composante chlorophyllienne rafraîchissante et authentique, autour des fanes de carottes, des feuilles de céleri et de nombreuses herbes de montagne rappelant génépi et armoise, mais aussi le romarin ou la sauge. A l'agitation prolongée, une dimension plus lactée voire pâtissière émerge, regardant du côté d'une crème Anglaise, d'un caramel ou d'une pâte d'amande. Elle précède l'expression d'épices subtiles entre la cannelle, la baie de genièvre, le poivre vert, l'encens et la bergamote.

La bouche se montre très généreuse et même lascive : les bulles fournies mettent en mouvement une matière dense et gorgée de fruits aux accents plus exotiques qu'au nez, rappelant la mangue, le fruit de la passion mais aussi le melon. Autant de fruits qui se mêlent à une note de pain d'épices. Particulièrement expressives et entraînantes, ces « Perles du Mont-Blanc » invitent au partage, en famille ou entre amis, autour de quelques plats

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

simples et généreux : on pense à des toasts au foie gras à l'apéritif, un saumon gravlax, mais aussi à des bouchées à la Reine ou un osso-bucco aux zestes d'orange. Ou tout simplement, des œufs brouillés au curry.

Une bulle singulière, iconique et collector !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Belluard - Les Perles du Mont-Blanc Brut Nature - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, fines bulles

Nez : Généreux, singulier : pomme, coing, abricot et pêche vigne, ananas et écorces d'agrumes, fanes de carottes, feuilles de céleri, génépi, romarin et sauge, crème Anglaise, caramel, pâte d'amande, baie de genièvre, poivre vert, bergamote, encens

Bouche : les bulles fournies mettent en mouvement une matière dense et gorgée de fruits aux accents plus exotiques de mangue, de fruit de la passion et de melon. Une touche de pain d'épices.
Finale enlevée, portée par de fins amers élégant et zestés

Accords mets-vins : En apéritif avec de la truite fumée, des petits feuilletés au chèvre et miel. En entrée avec un tartare ou une terrine de poissons aux herbes. Un osso-bucco aux zestes d'orange.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 9°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2019

Type : Vin blanc effervescent Brut nature
(sans dosage)

Cépage : Gringet

Culture : Biologique et bio-dynamique