

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Roussette de Savoie El Hem - 2022



Voici une des expressions les plus savoureuses et fringantes d'un cépage emblématique de la Savoie, l'altesse. Porté par l'énergie des agrumes et l'éclat gourmand des fruits du verger, traversé par un formidable souffle frais tout droit descendu de la montagne et de ses torrents, remarquablement structuré autour d'un noyau épicé complexe et stimulant : El Hem n'en finit pas de déployer ses charmes, pour un maximum de plaisir !

La cuvée est issue d'une petite parcelle d'à peine 30 ares, située sur le lieu-dit Les Crays. Elle occupe une pente abrupte, bien drainante, au sol assez profond de marnes calcaires. Les vignes d'une quinzaine d'années bénéficient d'une exposition au Sud, idéale pour la maturité de ce cépage tardif. Toute l'équipe du domaine se relaie durant l'année pour apporter au sol et à la plante ce dont ils ont besoin pour un développement harmonieux et un enracinement en profondeur : labour au cheval, taille et ébourgeonnage afin de contrôler les rendements, application de préparations naturelles protectrices et dynamisantes, palissage et effeuillage régulier favorisant la maturation du fruit... Christine, Gilles et leur "bande" passionnée et solidaire ne laissent rien au hasard !

Même méticulosité et même respect des processus naturels au chai : après une vendange manuelle respectueuse de la plante et du fruit, et un pressurage doux et lent, afin d'obtenir le jus le plus pur, la vinification se fait sans chaptalisation, sans levurage et quasiment sans ajout de soufre jusqu'à la mise en bouteille. Pour cette cuvée, Gilles choisit un élevage en cuve fibrée, sur lies fines, pendant 9 mois. Un élevage subtil qui préserve au maximum fraîcheur et pureté aromatique du fruit.

Sur ce millésime 2022 pourtant solaire, il souffle un vent de fraîcheur que l'on perçoit immédiatement. La richesse olfactive du jus est remarquable. A côté de notes suaves et bien mûres de banane séchée, de pain d'épices, de miel d'acacia, de jasmin et d'hydromel, on se délecte d'expressions énergiques et gourmandes de jus de poire, de mandarine, de zeste d'orange et de coulis de pêche, qui semblent gonfler ce jus d'une grande pureté. En toute fin de promenade, on décèlera encore, et l'effet est magique, une fraîcheur crayeuse et humique.

A l'instar d'un nez à la fois frais et séducteur, on se régale d'une bouche fuselée, délicieusement imprégnée de miel, de fleur d'acacia et d'une infime dose de fruits secs. L'élevage sur lies fines confère à la matière une onctuosité gourmande. Le milieu de bouche révèle ensuite une trame acidulée et tonique. Cette roussette est enfin portée par des amers, suggérant l'écorce d'orange, qui relancent et dynamisent la fin de bouche. La finale est mâtinée de notes suaves de miel de bruyère. La retro-

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

olfaction égrène ses éclats minéraux fraîchement mentholés. C'est vivifiant, limpide et pur, comme un torrent de montagne accrochant quelques névés de printemps.

On accordera cette cuvée subtile et onctueuse sur des noix de Saint-Jacques rôties au beurre d'origan, servies avec une purée de céleri ou encore un risotto aux poivrons. On pourra également opter, en ces temps hivernaux, pour un gratin savoyard au Beaufort ou l'inévitable tarte au Reblochon.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Roussette de Savoie El Hem - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets dorés

Nez : Pur et riche : banane séchée, pain d'épices, miel d'acacia, jasmin, hydromel, jus de poire, mandarine, zeste d'orange, coulis de pêche, fraîcheur crayeuse et humique.

Bouche : Fuselée, imprégnée de miel, de fleur d'acacia et de fruits secs. Onctuosité gourmande, un milieu de bouche acidulé et tonique. Des amers suggérant l'écorce d'orange, qui relancent et dynamisent la fin de bouche. Finale matinée de miel de bruyère.

Accords mets-vins : Sur des noix de Saint-Jacques rôties au beurre d'origan, servies avec une purée de céleri ou encore un risotto aux poivrons, un gratin savoyard au Beaufort ou l'inévitable tarte au Reblochon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Roussette de Savoie

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Altesse (ou roussette de savoie)

Culture : Biologique et biodynamique