

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Roussette de Savoie El Hem - 2016



Voici certainement l'une des plus belles expressions de l'un des cépages traditionnels de la Savoie, l'altesse. Follement fruitée dans son bouquet, puissante, intensément minérale et active en bouche, cette cuvée El Hem a tout d'un grand vin de terroir !

La cuvée est issue d'une petite parcelle d'à peine 30 ares, située sur le lieu-dit Les Crays, occupant 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 toute l'année pour apporter au sol et à la plante tout ce dont ils ont besoin pour un développement harmonieux et un enracinement en profondeur de la vigne : labour au cheval, taille et ébourgeonnage afin de limiter les rendements, ajout régulier de préparations naturelles protectrices et dynamisantes, palissage et effeuillage favorisant la maturation du fruit,...

Même méticulosité et même respect des processus naturels au chai : après une vendange manuelle, très sélective, et un pressurage doux et lent, afin d'obtenir un jus pur et cristallin, 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, sur lies fine, pendant 9 mois, afin de conserver fraîcheur et tension.

Cette Altresse fait aujourd'hui honneur à son rang : dès le premier nez, le bouquet est ici incroyablement expressif et complexe, mêlant avec force et harmonie, les fruits à noyau (pêche), la gelée de coing, les fruits exotiques, mangue en tête, les berlingots aux agrumes, le limoncello, l'amande fraîche, le miel des sapin, des notes minérales évoquant aussi bien le fer que l'étoile de mer... C'est une festival !

En bouche, le vin déploie une matière concentrée, riche, parfaitement balancée par une belle acidité et de fins amers qui donnent un vrai relief. La finale vous étonnera par sa longueur, dans un registre à la fois empyreumatique, fumé, et une touche végétale, rafraîchissante, évoquant fougère et herbes fraîches. Une superbe bouteille, originale et irrésistible, à déguster avec un saumon ou une anguille fumée, des huîtres chaudes, des moules marinières ou un poisson noble juste rôti.

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Roussette de Savoie El Hem - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Incroyablement expressif et riche :
fruits à noyau (pêche), gelée de coing,
fruits exotiques, mangue en tête,
berlingots aux agrumes, limoncello,
amande, miel de sapin, fonte, étoile de
mer...

Bouche : La complexité se confirme, dans
un registre très équilibré entre une
matière concentrée, une vraie fraîcheur
végétale et une finale très longue, sur le
minéral empyreumatique.

Accords mets-vins : Spécialités au
fromage fondues bien sûr, mais aussi un
poisson à chair blanche et ferme, juste
rôti (omble-chevalier, bar), des moules
marinières ou des huîtres chaudes à la
crème de cresson.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Roussette de Savoie

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Altesse (ou roussette de savoie)

Culture : Biologique et bio-dynamique