

Domaine Belluard - Les Alpes - 2017 - blanc



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 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 ensuite dans des marnes jaunes, issues de sédiments d'anciens glaciers. Ces « molasses » donnent au vin du corps, de la fraîcheur et une structure minérale qui semble traverser le fruit de part en part.

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. Après une vinification totalement naturelle (sur levures et bactéries indigènes), pour ne surtout pas « brusquer » ce cépage délicat, la cuvée « Les Alpes » y passe ensuite environ 6 mois supplémentaires.

Après une bonne aération, le vin se livre dans une aromatique très précise associant les fruits jaunes, la poire, la peau de prune, avec des notes minérales de pierre humide et une dimension végétale complexe, entre tubercules, terre retournée, herbes fraîches (coriandre), violette, campanule, gentiane et une touche d'encaustique.

En bouche, la matière est ample, riche en extraits secs, et parfaitement dynamisée par une dimension acidulée réjouissante, signe d'une maturité parfaite du gringet. Belle longueur, à la fois fruitée et minérale, sur une délicate touche fumée.

Un vin singulier et très complet, que les plus joueurs d'entre vous pourront s'amuser à faire déguster à l'aveugle ! Mais vous pouvez tout simplement vous régaler en le buvant pour accompagner un ceviche de cabillaud, des crevettes marinées aux agrumes et herbes fines ou un carpaccio de Saint-Jacques avec une touche de citron et de coriandre fraîche. Coup de cœur assuré !

Domaine Belluard - Les Alpes - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Complexe et floral : herbes fraîches (coriandre), violette, campanule, gentiane, une touche d'encaustique. Pierre humide, terre retournée, peau de prune, fruits jaunes, poire.

Bouche : Matière ample, riche en extraits secs, dynamisée par une dimension acidulée réjouissante, signe d'une maturité parfaite du gringet. Belle longueur, à la fois fruitée et minérale, sur une délicate touche fumée.

Accords mets-vins : Ceviche de cabillaud, des crevettes marinées aux agrumes et herbes fines ou un carpaccio de Saint-Jacques avec une touche de citron et de coriandre ou cerfeuil.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Cépage : Gringet

Culture : Biologique et bio-dynamique