

Domaine Belluard - Les Perles du Mont-Blanc Brut - Récolte 2016 - blanc



L'autre « fait d'arme » de Dominique Belluard, c'est bien sûr d'avoir remis au goût du jour cette ancienne tradition d'Ayse, à l'époque où le gringet était essentiellement vinifié selon la méthode champenoise, donnant de remarquables vins à fines bulles.

Pour ses Perles du Mont-Blanc, Dominique se concentre sur un terroir au sol argilo-calcaire, très caillouteux en surface du fait de la présence d'éboulis calcaires du Massif du Chablais. 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, veille aussi 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 2016) a passé, après sa prise de mousse en bouteille, deux ans à vieillir sur lattes, puis une année supplémentaire en cave après le dégorgement.

Il nous livre aujourd'hui un bouquet complexe et jaillissant, à la fois mûr et printanier. On voyage avec délectation entre chèvrefeuille, verveine, pomme Granny, zestes d'agrumes (pamplemousse), coing, poire. Viennent ensuite des notes plus gourmandes et sensuelles de tarte tatin, d'ananas, de brioche et de pâte d'amande.

En bouche, le vin est dense mais extrêmement dynamique : on aime son équilibre subtil entre la vivacité de l'entame et une belle rondeur en bouche. La bulle fine et primesautière l'aère, le fruité acidulé apporte une vraie fraîcheur tandis que la trame minérale, avec ses amers légèrement salins et cette finale fumée, finit de souligner un profil décidément singulier mais franchement irrésistible.

Ces « Perles du Mont-Blanc » 2016 vous régaleront pour accompagner une truite fumée, un saumon Gravlox ou un tartare de poissons !

Domaine Belluard - Les Perles du Mont-Blanc Brut - Récolte 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, très fines bulles

Nez : Généreux : chèvrefeuille, verveine, pomme Granny, zestes d'agrumes (pamplemousse), coing, poire. Des notes gourmandes et sensuelles de tarte tatin, d'ananas, de brioche et de pâte d'amande

Bouche : Dense mais dynamique : équilibre subtil entre la vivacité de l'entame et sa belle rondeur en bouche. La bulle fine l'aère, le fruité acidulé apporte une vraie fraîcheur. Belle trame minérale, avec ses amers salins et une finale fumée

Accords mets-vins : En apéritif avec de la truite fumée, des petits feuilletés au chèvre et miel. En entrée avec un saumon Gravlax, une tartare ou une terrine de poissons.



Conseils de service

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

Température de service : 9°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Cépage : Gringet

Culture : Biologique et bio-dynamique