

Domaine Belluard - Mont-Blanc Brut Zéro - 2016 - blanc



Pour beaucoup, le « Mont-Blanc », c'est un peu la cuvée « culte » de Dominique Belluard, celle qui a fini d'asseoir son statut d'alchimiste du gringet ! Une chose est sûre : le Mont-Blanc « Brut Nature », sans dosage, est la meilleure bulle de Savoie... mais aussi la plus rare !

Comme son cousin « Les Perles du Mont-Blanc », le Brut Zero est issu d'une sélection parcellaire de vignes plantées sur des coteaux d'éboulis calcaires, très caillouteux, du Massif du Chablais. Pour cette cuvée « sans dosage », dans laquelle Dominique fait le choix de ne rien ajouter, la maturité, l'état sanitaire parfait et la qualité des équilibres sucre-acidité des raisins sont évidemment essentiels !

Bien sûr, pour en arriver là, Dominique déploie un travail colossal à la vigne, avec une précision d'horloger : technique de taille adaptée à chaque micro-parcelle, semis de céréales entre les rangs afin de limiter l'érosion et nourrir les sols, utilisation régulière de préparations bio-dynamiques, effeuillage... Dominique ne laisse rien au hasard malgré des conditions de cultures extrêmement difficiles sur ses pentes qui dépassent allégrement les 40% de déclivité !

Après une vinification selon la méthode champenoise, essentiellement en cuve béton ovoïde pour la première fermentation, Dominique fait le choix pour cette cuvée de prolonger l'élevage en bouteilles, sur lattes, pendant près de 3 ans, afin que ce « Mont-Blanc » gagne en densité et en complexité.

Dès le premier nez, on perçoit une intensité d'expression et une sophistication aromatique qui n'ont rien à envier à bien des champagnes, y compris de grands champagnes de terroir. Fleurs blanches, noisette, herbes fraîchement coupées, peaux d'agrumes (citron et orange sanguine), mirabelle, poire, une touche de poivre blanc, une autre de beurre pommade : le bouquet se dévoile avec précision, harmonie et, surtout, une belle élégance.

La finesse de la bulle est remarquable : elle accompagne une matière dense, assez crémeuse en milieu de bouche, mais toujours traçante et ciselée. L'expression minérale, finement saline, stimule sans cesse les papilles. La finale, tendue, persistante et enlevée, révèle des saveurs pures de poire fraîche, de noyau d'abricot et des amers nobles évoquant le citron confit.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Une magnifique bulle que l'on pourra bien sûr apprécier en apéritif, avec saumon fumé, gougères ou petits feuilletés au chèvre et au miel, mais aussi à table, avec un bar accompagné d'un jus de coque crémé et légèrement citronné !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Belluard - Mont-Blanc Brut Zéro - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, bulles fines

Nez : Riche et harmonieux : fleurs blanches, noisette, herbes fraîchement coupées, peaux d'agrumes (citron et orange sanguine), mirabelle, poire, une touche de poivre blanc, beurre pommade

Bouche : Une matière dense, assez crémeuse en milieu de bouche, mais toujours traçante et ciselée. Soutenue par de très fines bulles, nombreuses. Finale tendue, persistante et enlevée, sur la poire fraîche, de noyau d'abricot et le citron confit.

Accords mets-vins : Saumon ou anguille fumée, un bar accompagné d'un jus de coque crémé et légèrement citronné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 9°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Cépage : Gringet

Culture : Biologique et bio-dynamique