

Domaine Belluard - Les Perles du Mont-Blanc Brut - Récolte 2017 - blanc



La bulle 100% gringet était une grande spécialité de Dominique qui a renoué ainsi avec une vieille tradition d'Ayse. Cette édition particulièrement gourmande et généreuse, issue du millésime 2017, est malheureusement la dernière qu'il aura intégralement pilotée. Elle nous montre à quel point il avait eu raison de consacrer 30 ans de sa vie à remettre le gringet sur le devant de la scène viticole. Par sa complexité, sa fraîcheur et son énergie, cette bulle-là apporte de l'émotion et beaucoup de plaisir : elle dame le pion à bien des champagnes qui paraîtront bien fades à côté...

Pour ses Perles du Mont-Blanc, Dominique s'est concentré 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, a toujours veillé 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 2017) 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, mêlant gourmandise fruitée, fraîcheur végétale et chlorophyllienne mais aussi l'énergie subtile d'un fascinant cocktail d'épices. Dès le premier nez, on se régale d'évocations de fruits confits, autour du coing, de l'abricot et de la pêche vigne, de l'ananas, complétés d'une touche tonique d'orange sanguine. Vient ensuite une composante végétale rafraîchissante et authentique, autour des fanes de légumes nouveaux, carottes ou navets, et de la feuille de céleri. A l'agitation prolongée, une délicieuse dimension pâtissière émerge, regardant du côté d'une crème Anglaise, d'un caramel fin et d'une pâte d'amande. Elle précède l'expression d'épices subtiles entre la cannelle, la baie de genièvre et une touche de bergamote.

La bouche se montre très généreuse et même lascive : les bulles fournies mettent en mouvement une matière dense et gorgée de fruits aux accents plus exotiques qu'au nez. On pense au fruit de la passion, à la mangue, à l'ananas, à la pêche jaune et aux agrumes, autant de fruits qui se mêlent à une note de pain d'épices.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Particulièrement expressives et entraînantes, ces « Perles du Mont-Blanc » invitent au partage, en famille ou entre amis, autour de quelques plats simples et généreux : on pense à des toasts au foie gras à l'apéritif, un saumon gravlax, mais aussi à des bouchées à la Reine ou un osso-bucco aux zestes d'orange. Ou tout simplement, des œufs brouillés au curry. Juste délicieux !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Belluard - Les Perles du Mont-Blanc Brut - Récolte 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, très fines bulles

Nez : Généreux : verveine, pêche de vigne, orange sanguine, coing, abricot.

Des notes gourmandes de crème Anglaise, de caramel fin, de pâte d'amande. Fraîcheur chlorophyllienne de fanes de légumes, de feuilles de céleri. curcuma, cannelle, genièvre

Bouche : Dense mais dynamique : équilibre subtil entre la vivacité de l'entame et sa belle rondeur en bouche. Beaucoup de fruits : mangue, pêche, fruit de la passion, ananas et zestes d'agrumes. Belle trame minérale, avec ses amers salins et une finale fumée

Accords mets-vins : En apéritif avec des toasts au foie gras ou un saumon gravlax. A table avec des bouchées à la Reine, un osso bucco à l'orange, des oeufs brouillés au curry.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027 au moins

Température de service : 9°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Cépage : Gringet

Culture : Biologique et bio-dynamique