

Domaine Belluard - Eponyme Mise Tardive - 2020 - blanc



Nous vous avons proposé l'année dernière la première édition de la cuvée Eponyme, cette cuvée initiée par Dominique Belluard et peaufinée, après sa brutale disparition, par l'ami de toujours, Jean-François Ganevat. Ce que nous ne vous avons pas dit, c'est que Jean-François avait décidé, en accord avec Valérie Belluard, d'isoler certains fûts majoritairement issus des terroirs d'éboulis calcaires, et d'en prolonger l'élevage près d'une année supplémentaire. Afin que le vin s'assagisse et gagne encore en complexité.

Dans la continuité du mémorable millésime 2018, l'année 2020 s'est bien présentée à la vigne. Le printemps ensoleillé a permis un débourrement et un développement végétatif précoce. Le temps un peu plus frais et surtout pluvieux du mois de juin a ralenti la croissance. Mais il a surtout permis de reconstituer des réserves hydriques qui se révéleront particulièrement utiles pour faire face à un été chaud et sec. La pression des maladies cryptogamiques, souvent problématiques ici, restait faible et le vignoble était épargné cette année par les orages violents, de plus en plus fréquents dans cette région montagneuse.

Au final, les maturités étaient au rendez-vous dès le début du mois de septembre et les vendanges ont démarré autour du 10 septembre. C'est un beau raisin, mûr et équilibré, dans un parfait état sanitaire que Dominique avait rentré dans les caves du Domaine. La suite se révélait un peu plus compliquée, avec des fermentations un peu capricieuses, qui ont tardé à se terminer. Alors que les vins étaient encore en élevage, parcelle par parcelle, Dominique s'en est allé en juin.

Valérie a alors courageusement décidé de ne pas jeter l'éponge et tout sacrifier : elle s'est tournée vers l'ami de toujours, Jean-François Ganevat, pour qu'il veille sur ce millésime en gestation et finisse d'accoucher les différentes cuvées. Jean-François fait rapidement un choix, qui lui semble prometteur en matière de complexité et d'équilibre d'ensemble du vin : assembler les jus des trois grands types de terroirs qui entourent le domaine, les marnes jaunes du lieu-dit Chez Reydet, qui donnent au vin du corps et de la générosité, les marnes blanches du Pré Milleret et, enfin, les éboulis calcaires du secteur Vers Etraz, un terroir qui apporte finesse, énergie verticale et épicée.

Fidèle à son goût pour les élevages prolongés, Jean-François avait convaincu Valérie Belluard d'isoler quelques fûts, en faisant la part belle aux jus issus des terroirs d'éboulis calcaires, et d'en prolonger l'élevage

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pendant près d'une année supplémentaire. C'est ainsi que cette cuvée collector Eponyme Mise Tardive est née. La voici aujourd'hui, pour vous, en avant-première !

Après une bonne aération (nous vous conseillons vivement de carafier ce vin plusieurs heures avant de le servir), on devine un nez immédiatement imprégné par le sol, renvoyant à la craie ou à la poudre calcaire. Les premières impressions possèdent un je-ne-sais-quoi de souterrain et frais. Le bouquet s'arrête ensuite sur des notes subtilement pailleuses et florales, entre blé mûr, céréales battues et fleurs blanches. Ce jus sauvage, à peine dompté, demande à y revenir maintes fois. Des notes de pomme mûre mais également de fenouil et d'aneth envahissent vos narines sans coup férir. C'est joyeux, rafraîchissant et intensément délicat.

La bouche convoque également la craie. Elle tapisse et resserre les papilles avant l'arrivée de notes plus acidulées, évoquant jus de citron et rhubarbe. Ces dernières structurent une bouche tridimensionnelle et passionnante. Le jus énergique est sous-tendu par des notes scintillantes, délicieusement « frizzante », et quelques fins amers de poivre vert et de Trévis. La compote de pomme, le coulis de poire, la confiture de mirabelle s'imposent désormais en milieu de bouche. Ce vin semble avoir serpenté sous les névés pour en ressortir régénéré, à la fois dense et fougueux. Un jus de jouvence, un pur-sang.

Un porte étendard savoyard 100% naturel qui ne se dérobera pas devant un poulet aux champignons et aux épinards ou encore des ravioles de foie gras et poire.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Belluard - Eponyme Mise Tardive - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune moyen

Nez : Frais, complexe : vraie, poudre calcaire, paille de blé mûr, céréales battues et fleurs blanches, purée de pomme, jus de poire, noyau de pêche, une note zestée, fenouil et aneth aux accents anisés

Bouche : Beaucoup d'énergie, une entame crayeuse assez serrée, avant l'arrivée d'une tension acidulée stimulante, autour du citron et de la rhubarbe. Beaucoup de fruits blancs compotés en milieu de bouche. Fins amers de Trévis et poivre vert sur la finale tonique

Accords mets-vins : Des cannellonis ricotta-épinard, un haddock poché et ses pommes de terre, un filet de carrelet et son beurre citronné. Plus tard, des ravioles poire et foie gras, un poulet aux champignons et épinards.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération indispensable (long carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Cépage : Gringet

Culture : Biologique et bio-dynamique