

Domaine Belluard - Monsieur Gringet - 2020 - blanc



Cette cuvée collector a été élaborée à partir des vignes en coteaux du domaine et leurs terroirs variés. Il y a les marnes blanches de la « Paille », les éboulis calcaires de « Chez Edouard » et surtout, les marnes et argiles rouges chargées en alumine de fer issu du lieu-dit « Le Feu », une parcelle devenue iconique au fil des millésimes élaborés par Dominique Belluard.

Après la disparition brutale de Dominique à l'été 2021, c'est l'ami de toujours, Jean-François Ganevat, qui est venu aider sa veuve, Valérie, pour veiller sur les précieux jus encore en élevage. Pour cette cuvée qui fait donc la part belle au terroir-phare du Domaine, le fameux « Feu », Jean-François a opté pour un élevage uniquement en cuves béton ovoïde, pendant 18 mois. De son côté, Valérie a choisi, pour habiller cette cuvée si particulière, dernier hommage au travail de Dominique et à sa passion pour le gringet, de faire appel à un autre ami de la famille, le célèbre illustrateur Michel Tomer. C'est ainsi que ce Monsieur Gringet est né et vous ait enfin présenté aujourd'hui, en avant-première, après que le jeune Vincent Ruiz en est finalisé la mise en bouteille.

La robe aux intenses reflets dorés est une bien belle invitation. Le nez, immédiatement fruité, se présente sous de beaux atours avec des notes rappelant la figue fraîche, la poire Passe-Crassane, la purée de pomme et la prune verte. On décèle également, comme portées par un foehn estival, des notes de foin et d'herbe sèche, qui se mêlent à quelques fleurs des champs et des nuances de plantes de montagne, entre marjolaine, sauge et armoise. Après agitation, on perçoit plus nettement les accents anisés du cerfeuil ainsi qu'une touche de coriandre. Les zestes d'agrumes ne sont pas loin, encore discrets à ce stade. C'est intense et parfaitement salivant.

Dès l'entame de bouche, on est saisi par la vivacité d'une matière incisive, matinée d'amers élégants. En milieu de bouche, on retrouve nos exquis saveurs de fruits blancs frais. Elles installent une rondeur et une amplitude certaine, qui s'équilibrent à merveille avec une touche crayeuse plus serrée. On retrouve l'énergie acidulée de l'autochtone gringet mais cette fraîcheur n'occulte pas la dimension subtilement oxydative et complexe de ce vin 100% naturel. On finit par déceler la noix fraîche et la gelée de coing. Une complexité rare qui honore de bien belle façon le travail de celui qui la fait naître, Dominique Belluard, le véritable « Monsieur Gringet ».

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un vin qui méritera d'être carafé pour en avoir la lecture la plus complète. Il devrait parfaitement se révéler sur des coquilles Saint-Jacques gratinées aux noisettes, mais aussi sur un rôti de veau accompagné d'une jardinière de légumes de printemps. En fin de repas, on pourra aller sur un Reblochon ou un Saint-Nectaire.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Belluard - Monsieur Gringet - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Frais, complexe : figue fraîche, poire Passe-Crassane, purée de pomme et prune verte, foin et herbe sèche, fleurs blanches, marjolaine, armoise et sauge, une note anisée de cerfeuil, coriandre, zestes d'agrumes

Bouche : Une entame vive, portée par une matière incisive et des amers élégants. En milieu de bouche, les fruits blancs mûrs apportent de la rondeur. Une trame crayeuse stimulante sur les papilles. On finit sur des saveurs de noix fraîche et de gelée de coing.

Accords mets-vins : Des cannellonis ricotta-épinard, des coquilles Saint-Jacques gratinées aux noisettes, mais aussi sur un rôti de veau accompagné d'une jardinière de légumes de printemps. En fin de repas, on pourra aller sur en Reblochon ou un Saint-Nectaire.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

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