

Domaine Belluard - Le Feu - 2017



Avec ce « Feu », le gringet interprété par Dominique Belluard nous fait entrer dans une autre dimension, celle des grands vins de terroir, éminemment complexes, où le fruit, le végétal, l'air et le sol s'entremêlent à l'infini.

Un vrai mystère ce gringet, si rare, et pourtant si séduisant, complet et versatile, pour peu qu'un vigneron de la trempe de Dominique Belluard ait pris tout le temps pour le comprendre et le capter jusque dans ses plus infimes nuances. Longtemps, on l'a cru cousin du savagnin et autres traminers. Pourtant, des analyses ADN récentes semblent montrer qu'il n'en est rien et qu'il faudrait plutôt chercher des liens de parenté avec l'altesse... Mystérieux sur ses origines, et pas facile à « faire parler », tant le gringet nécessite précision et délicatesse aussi bien dans sa culture, dans l'appréciation de sa juste maturité que dans sa vinification, si l'on veut dépasser une expression qui pourrait être rapidement dominée par les amers.

Pour percer le mystère et « accoucher » le fruit, et, à travers lui, son terroir d'origine, il y a un maître, le seul, et il s'appelle Dominique Belluard ! La cuvée parcellaire Le Feu constitue de toute évidence l'expression la plus complexe et aboutie que l'on puisse rêver pour ce singulier cépage. Située sur le lieu-dit éponyme, la vigne occupe un coteau à la déclivité vertigineuse (plus de 40%), exposé au Sud-Est et bénéficiant d'un sol rare d'argiles rouges, riches en alumine de fer, dont les origines remontent à des sédimentations d'anciennes cascades glaciaires.

Après une vinification totalement naturelle, et un élevage en cuve béton ovoïde, contenant le plus neutre possible, ce Gringet Le Feu nous fait voyager très loin : il possède une race unique, qui nous transporte et nous enchante de bout en bout. Il y a là une myriade de fleurs de montagne mais aussi du lys, de la rose séchée, des infusions, une minéralité puissante sur la pierre concassée et la craie, une touche presque animale évoquant le cuir, une autre racinaire qui tend vers le daikon, des notes stimulantes d'agrumes frais, sans oublier ce fruit parfaitement mûr sur le coing et la prune. Le bouquet est à la fois extrêmement pur, sincère et d'une complexité renversante.

Quant à la bouche, elle se montre dense, charnue mais d'une incroyable fraîcheur, combinant avec justesse de fins amers minéraux et salins, le caractère acidulé des agrumes et une sensation mentholée allant jusqu'à la réglisse. Quelle tonicité ! Quelle persistance ! Ce vin est fascinant du début à la fin, avec un magnifique retour du fruit blanc et de la prune. On l'imagine volontiers avec un gratin de fruits de mer, des quenelles de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

brochet, ou un poisson de lac alpin (omble-chevalier ou fera), juste rôti au beurre d'agrumes, accompagné d'une mousseline de céleri ou de panais. Indispensable.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Belluard - Le Feu - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Riche et sophistiqué : fleurs de montagne, lys, rose séchée, infusions (tilleul), pierre concassée, craie, une note de cuir, daikon, agrumes frais, coing, prune.

Bouche : Dense et charnue mais d'une fraîcheur incroyable, la dimension acidulée se prolonge sur des saveurs mentholées, jusqu'à la réglisse. Enorme persistance, dans un registre finement salin.

Accords mets-vins : Gratin de fruits de mer, quenelles de brochet, omble-chevalier ou fera, juste rôti au beurre d'agrumes, accompagné d'une mousseline de céleri ou de panais.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gringet

Culture : Biologique et bio-dynamique