# Domaine Belluard - Mont-Blanc Brut Zéro - 2015

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 « Zero », 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 « nature », 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 !

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 3 ans, afin que ce « Mont-Blanc » gagne en densité et en complexité.

Dès le premier nez, on perçoit ici une finesse 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), mirabelle, poire, une touche de poivre blanc : le bouquet se dévoile avec précision, harmonie et, surtout, une belle élégance.

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

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 1 bouteille par client

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Domaine Belluard - Mont-Blanc Brut Zéro - 2015

## Dégustation et accords

Robe : Dorée, bulles fines

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

Bouche : Matière ample et crémeuse en milieu de bouche, allégée par une bulle extrêmement fine. Une sensation de finesse que l'on retrouve dans l'expression saline du sol. finale tendue, élégante, sur la peau d'orange et la poire.

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 2024

Température de service : 9°

## Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2015

Type : Vin blanc effervescent brut sans dosage

Cépage : Gringet

Culture : Biologique et bio-dynamique