

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Roussette de Savoie El Hem - 2019



Voici peut-être l'expression la plus aboutie et aromatiquement intense d'un cépage emblématique de la Savoie, l'altesse. Un fruit bien mûr, voire comploté, entre fruits blancs, coing, ananas et mangue, une bouche concentrée et ronde en entame puis resserrée et marquée par le sol, une tension acidulée, une allonge saline et même iodée : El Hem n'en finit pas de déployer ses charmes irrésistibles !

La cuvée est issue d'une petite parcelle d'à peine 30 ares, située sur le lieu-dit Les Crays. Elle occupe une pente abrupte, bien drainante, au sol assez profond de marnes calcaires. Les vignes d'une quinzaine d'années bénéficient d'une exposition au Sud, idéale pour la maturité de ce cépage tardif. Une maturité parfaite et une concentration exceptionnelle sur ce millésime 2019 aux rendements très réduits, qui a connu, en outre, un ensoleillement estival exceptionnel !

Toute l'équipe du domaine se relaie durant l'année pour apporter au sol et à la plante ce dont ils ont besoin pour un développement harmonieux et un enracinement en profondeur de la vigne : labour au cheval, taille et ébourgeonnage afin de contrôler les rendements, application de préparations naturelles protectrices et dynamisantes, palissage et effeuillage régulier favorisant la maturation du fruit... Christine, Gilles et leur "bande" passionnée et solidaire ne laissent rien au hasard !

Même méticulosité et même respect des processus naturels au chai : après une vendange manuelle extrêmement sélective, et un pressurage doux et lent, afin d'obtenir un jus pur et cristallin, la vinification se fait sans chaptalisation, sans levurage et quasiment sans ajout de soufre jusqu'à la mise en bouteille. Pour cette cuvée, Gilles choisit un élevage en cuve fibrée, sur lies fine, pendant 9 mois, afin de conserver de la fraîcheur et préserver au plus près la superbe expression aromatique du fruit.

Cette Altresse fait aujourd'hui honneur à son rang : dès le premier nez, le bouquet à la fois exubérant et séducteur nous enchante. Se croisent ici les fruits jaunes bien mûrs, la gelée de coing, l'ananas et la mangue, ainsi qu'une évocation gourmande d'une tatin mi-poire, mi-pomme et une touche de miel... Vient ensuite une dimension fumée (on pense au thé Souchong) puis une composante végétale évoquant les forêts de conifères qui surplombent les vignes du Domaine... Une nuance tonique de kumquat équilibre parfaitement la maturité sensuelle du fruit.

En bouche, "El Hem" offre gras et volume mais jamais de lourdeur. Encore une fois, la bio-dynamie apporte ce supplément d'énergie vitale qui parcourt le vin de bout en bout. Les fruits blancs et jaunes complotés s'accompagnent de saveurs de fruits à coque (entre noix, noisette et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

châtaigne) et d'une fine amertume sur l'écorce d'orange et la marmelade. Une dimension racinaire remonte du sol, évoquant quelques légumes oubliés.

La longueur de bouche est impressionnante. Plus le vin se déploie, plus sa minéralité saline s'exprime. On trouve même sur la finale une dimension iodée qui peut paraître surprenante dans ce paysage de montagnes... mais n'oublions pas le calcaire n'est pas si loin ! Cette cuvée El Hem se montre cette année sous un jour particulièrement gastronomique : aujourd'hui, on pense soufflé au fromage et quiche lorraine. Demain, place à la blanquette de veau ou à la poule au riz. Et, bien sûr, aux nombreux fromages d'alpages savoyards... Un délice !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Roussette de Savoie El Hem - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets or

Nez : Expressif et complet : fruits jaunes bien mûrs, gelée de coing, ananas et mangue, une tatin mi-poire, mi-pomme, miel, thé fumé (Souchong). Fraîcheur d'une forêt de sapin. Une nuance tonique de kumquat.

Bouche : Du gras et du volume mais jamais de lourdeur. Une belle énergie venue du sol. Les fruits blancs et jaunes compotés s'accompagnent de saveurs de fruits à coque et d'une fine amertume salivante (écorce d'orange, marmelade).
longue finale saline et iodée

Accords mets-vins : Aujourd'hui, soufflé au fromage ou quiche lorraine. Demain, place à la blanquette de veau ou à la poule au riz.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Roussette de Savoie

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Altesse (ou roussette de savoie)

Culture : Biologique et bio-dynamique