Domaine Belluard - Altesse Grandes Jorasses - 2019

Au royaume du gringet, Dominique réserve tout de même une place à un autre cépage emblématique du vignoble savoyard, l'altesse (ou roussette de savoie). Baptisée en hommage à l'une des courses d'altitude les plus mythiques, autour du massif du Mont-Blanc, cette cuvée reste très confidentielle : l'altesse n'occupe en effet qu'une cinquantaine d'ares sur les 10 hectares que compte le domaine.

Les vignes furent plantées par Dominique voici une quinzaine d'années sur des sols argilo-calcaires issus de sédiments de glaciers, à 450 mètres d'altitude. Comme toujours (ou presque), il a privilégié une exposition plein sud qui compense, par un ensoleillement diurne prolongé, les nuits fraîches de ce climat d'influence montagnarde. L'été chaud et sec de 2019 a permis à l'altesse d'afficher une belle maturité et une grande concentration, d'autant que sur ces pentes abruptes, les rendements sont naturellement très limités.

Cette année, soucieux de bien protéger naturellement son vin et d'y ajouter un supplément de relief et de densité, Dominique a joué la carte d'une macération pelliculaire prolongée (de près d'un mois). Le vin fut ensuite élevé en cuve béton ovoïde, sans bâtonnage. Le résultat est magistral d'intensité et d'équilibre. Si la macération a donné cette robe aux reflets orangés, elle a contribué à donner au vin son nez incroyablement complexe… On voyage entre la sensualité d'un miel délicat d'acacia ou de citronnier, la douceur de fleurs épanouies, la tonicité de l'orange sanguine, la gourmandise d'un coulis de poire et de pêche ou encore d'une mangue rôtie. Viennent ensuite des épices douces, cannelle et noix de muscade en tête. On finit sur les fruits secs, entre châtaigne et amande, et sur une note anisée rafraîchissante… On se régale de bout en bout !

La bouche est un modèle de mariage parfaitement maîtrisé entre une densité presque tannique et une belle énergie. Les saveurs de prunes et de poires compotées s'associent à une touche de haricot beurre fondant… La longueur de bouche est franchement impressionnante. Une fois encore, on pense clairement à la table. Que diriez-vous d'ici 2 ou 3 ans d'un saucisson brioché à la pistache accompagné d'un écrasé de pommes de terre ou encore d'un poulet crémeux aux écrevisses et son risotto au safran ? Pour notre part, c'est un grand Oui !

Malheureusement, les quantités produites ont été particulièrement limitées cette année, et la cuvée est épuisée, même au Domaine… alors ne tardez pas !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Belluard - Altesse Grandes Jorasses - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Complexe et gpurmand : sensualité d'un miel délicat d'acacia ou de citronnier, fleurs épanouies, orange sanguine, gourmandise d'un coulis de poire et de pêche, mangue rôtie. Muscade et cannelle. Châtaigne et amande. une note anisée.

Bouche : mariage parfaitement maîtrisé entre une densité presque tannique et une belle énergie. Les saveurs de prunes et de poires compotées s'associent à une touche de haricot beurre fondant... La longueur de bouche est franchement impressionnante.

Accords mets-vins : Un saucisson brioché à la pistache et son écrasé de pommes deterre, des pâtes fraîches à la crème de champignons, un poulet crémeux aux écrevisses ou un risotto aux langoustines...

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Altesse (roussette de Savoie)

Culture : Biologique et bio-dynamique