Domaine Partagé Gilles Berlioz - Roussette de Savoie El Hem - 2020

Voici une des expressions les plus énergiques, savoureuses et fringantes d'un cépage emblématique de la Savoie, l'altesse. Porté par l'énergie des agrumes et l'éclat gourmand des fruits du verger, traversé par un formidable souffle frais tout droit descendu de la montagne et de ses torrents, remarquablement structuré autour d'un noyau épicé complexe et stimulant : El Hem n'en finit pas de déployer ses charmes, pour un maximum de plaisir!

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. Les équilibres étaient proches de la perfection sur ce millésime 2020 marqué par un bel ensoleillement estival.

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 respectueuse de la plante et du fruit, et un pressurage doux et lent, afin d'obtenir le jus le plus pur, 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 l'expression aromatique du fruit.

Cette Altesse fait aujourd'hui honneur à son rang et incarne parfaitement l'identité joyeuse et expressive de ce millésime 2020 : dès le premier nez, le bouquet se montre à la fois charmeur et d'une excitante fraîcheur. Le citron jaune se décline sous toutes les formes, du jus à la tarte en passant par le sorbet ! Vient ensuite une myriade de fruits juste cueillis, autour du coing, de la pomme Granny ou Reinette, de l'abricot, du kiwi et du pamplemousse. La sensation de fraîcheur printanière et d'énergie juvénile est omniprésente, évoquant l'air frais qui descend de la montagne, les petites fleurs blanches et les bruyères au bord d'un torrent, mais aussi quelques herbes fines comme la coriandre.

En bouche, "El Hem" prend des atours plus sensuels : les saveurs de citron s'accommodent d'une texture crémeuse et enveloppante. On pense à une

orange confite, à une pomme au four finement caramélisée ou à une poire pochée aux épices. L’expression du sol s’affirme, dans un registre toujours tonique et entraînant, sur des nuances de poivre ou de piment d’Espelette. La finale est remarquable de précision, d’équilibre et de longueur : fruit et sol vibrent à l’unisson.

Un pur vin de partage et de plaisir, qui ne fera pas long feu sur une table d’été autour d’une salade de cervelas, une bourriche d’huîtres fines de claire ou des poissons juste grillés. Délicieux!

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Roussette de Savoie El Hem - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Expressif et énergique : le citron en jus, en tarte ou en sorbet, coing, pomme Granny ou Reinette, abricot, kiwi et pamplemousse, fleurs blanches, bruyères, coriandre fraîche.

Bouche : Entame sensuelle, avec une texture plus crémeuse mais toujours citronnée. Des saveurs d'orange confite, de pomme au four caramélisée ou de poire pochée aux épices. Le sol imprime des évocations stimulantes de poivre et de piment d'Espelette. Longue finale

Accords mets-vins : Une salade d'endives et de cervelas, une bourriche d'huîtres fines de claire ou des poissons juste grillés relevés d'un filet de citron

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 : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Altesse (ou rousette de savoie)

Culture : Biologique et bio-dynamique