Domaine Partagé Gilles Berlioz - Magnum Roussette de Savoie El Hem - 2021

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.

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 : 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. Un élevage subtil qui préserve au maximum fraîcheur et pureté aromatique du fruit.

N'hésitons pas à parler d'un nez affriolant et outrageusement charmeur tant il dégage de suavité primesautière. Des arômes capiteux de fleurs blanches et jaunes, entre fleurs de néflier, jasmin et mimosa, font rapidement leur apparition, relayés par de savoureuses notes de coulis de pêche mais aussi, plus étonnant pour un blanc, de fraise. On perçoit en arrière-plan de subtiles expressions de raisins de Corinthe. Ce nez, décidemment bavard, suggère également la présence de nuances plus pâtissières, autour de la pâte d'amande et d'un biscuit brioché. Autant de senteurs exquises que balaie une brise fraiche à souhait.

La bouche est traçante. On est séduit par une texture pulpeuse mais énergique. On perçoit d'emballantes notes de fruits confits et d'orangette.

Des amers savoureux et particulièrement dynamiques gonflent leur voile en milieu de bouche distillant quelques notes d'écorce agrumes. La retro-olfaction installe des expressions qui rappellent la pâte d'amande – le massepain - et un nappage caramélisé. Le jus est vibrant et succulent de bout en bout. On se surprend à percevoir maintenant quelques notes de piment doux et d'herbes séchées. Ce vin, décidément complexe, joue avec nos sens et c'est un délice.

On accordera aisément cette cuvée marquée par la fraicheur sur une bourriche d'huîtres plates, pas trop iodées. Mais vous pourrez également rendre grâce à sa profondeur en lui servant des noix de Saint-Jacques rôties au beurre d'origan servies avec une purée de céleri ou encore un risotto aux poivrons. La tenue de route de ce El Hem vous emmènera loin !

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Magnum Roussette de Savoie El Hem - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets dorés

Nez : Charmeur et fringant : fleurs blanches et jaunes, entre fleurs de néflier, jasmin et mimosa, coulis de pêche, jus de fraise, raisin de Corinthe, pâte d'amande et biscuit brioché, une touche mentholée

Bouche : Une texture pulpeuse mais énergique sur les fruits confits et l'orangette. Des amers savoureux , dynamiques gonflent leur voile distillant quelques notes d'écorce agrumes. Une rétro gourmande entre pâte d'amande et caramel. Finale finement pimentée

Accords mets-vins : Une bourriche d'huîtres plates, pas trop iodées. Des noix de Saint-Jacques rôties au beurre d'origan servies avec une purée de céleri ou encore un risotto aux poivrons.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Roussette de Savoie

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Altesse (ou rousette de savoie)

Culture : Biologique et bio-dynamique