

## SAVOIE BRUT -AYSE

# « Les Perles du Mont Blanc » Domaine Dominique Belluard



**Situation :** Le Domaine Belluard se situe à Ayse qui fait partie des 22 crus savoyards en AOC. Il représente 2% des vins de Savoie. La particularité du vignoble d'Ayse est son cépage : « Le Gringet », il est cultivé uniquement sur cette appellation et nulle part ailleurs. On pense que ce cépage endémique de la

Savoie était déjà présent avant l'arrivée des Romains. Les terres de la famille BELLUARD étaient autrefois recouvertes d'arbres fruitiers. Les parents de Dominique et Patrick ont exploité leurs vergers jusque dans les années 80. C'est après des études d'œnologie à Beaune que Dominique prend la relève en 1988 et s'occupe de toute la partie production et vinification. Aujourd'hui, pour la plus grande typicité des vins, la principale préoccupation du Domaine est de cultiver la vigne dans le plus grand respect des terroirs et des traditions d'élaboration, d'où une reconversion en 2001 à la culture biodynamique.

**Encépagement :** 100% Gringet.

**Terroir :** Eboulis calcaires du massif du Chablais : petits cailloux.

**Température de Service :** 9° C.

**Potentiel de Garde :** Sur la jeunesse du fruit.

**Observations :** Elaboré selon la méthode champenoise et élevé sur latte pendant 2 ans, cette bulle se révèle sur un registre très frais de fruits blancs et floral. Mûr et ample, le brut Perles du Mont Blanc se donne avec une réjouissante franchise ; il est à la fois charnu et digeste. Son profil est également tendu et minéral, porté par de délicates saveurs et mis en valeur par une bulle à la fois fine, persistante et très élégante.

**Accords Met/Vin :** Un apéritif de Classe, Carpaccio de St Jacques au Combawa ...