walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

LES VIGNES DU PARADIS - AUX DETOURS DU LAC 2020

75 cl Blanc Savoie IGP d'Allobrogie



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 93/100

Les Vignes du Paradis, un domaine de 7,5 hectares qui se situe dans la région viticole de Haute-Savoie (74) au bord du Lac Léman réparti sur 2 appelassions, Crépy et Marin. Le domaine cultive le cépage Chasselas, en étant sortie des appellations volontairement pour faire des vins de qualité appréciés et demandés par une clientèle exigeante. Dominique Lucas a complété son domaine par la plantation d'autres cépages comme le Chardonnay, le Savagnin, le Sauvignon, le Pinot Gris, l'Altesse, le Chenin, ainsi que par l'acquisition d'une parcelle de Gamay.

Dominique Lucas se consacre désormais entièrement à son vignoble du Chablais, mené en biodynamie. Sorti de l'appellation Crépy, trop restrictive pour les vins auxquels il aspire, il a planté des cépages exogènes et envisage son travail de vigneron comme un véritable artisanat d'art. Il ne néglige pas pour autant le chasselas, loin s'en faut ! Ce dernier s'incarne dans Un P'tit Coin de Paradis, issu des bas de parcelle, mais aussi dans le profond Un Matin Face au Lac. Une cuvée C de Marin a vu le jour, en plus des originaux IGP, issus de cépages parfois inattendus. La qualité des cuvées place ce vigneron parmi les talents de la région à suivre absolument : jamais chaptalisées, vinifiées avec des doses minimes de soufre, elles comptent parmi les plus excitantes du paysage savoyard actuel. (RVF)

Les rendements sont faibles pour obtenir des vins précis et équilibrés. Les vignes sont traitées avec des plantes médicinales récoltées en montagne et séchées au domaine ainsi que les huiles essentielles. Le calendrier lunaire est utilisé pour la plupart des interventions sur les vignes, en vinification et pour la mise en bouteilles. Les vieilles vignes sont labourées à cheval. La conduite du domaine est en biodynamie, le domaine est certifié Ecocert (viticulture biologique). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Les Vignes du Paradis (Allobroges, Savoie)

Le vin

Couleur soutenue à la robe rubis, à reflet fauve expression riche et mature. Le fruit concentré est entouré de notes épicées et fleuries.

La presse spécialisée en parle

L'aventure de Dominique Lucas à Pommard a pris fin pour cause d'aléas climatiques. Il se consacre désormais entièrement à son vignoble du Chablais, mené en biodynamie. Sorti de l'appellation Crépy, trop restrictive pour les vins auxquels il aspire, il a planté des cépages exogènes et envisage son travail de vigneron comme un véritable artisanat d'art. Il ne néglige pas pour autant le chasselas, loin s'en faut ! Ce dernier s'incarne dans Un P'tit Coin de Paradis, issu des bas de parcelle, mais aussi dans le profond Un Matin Face au Lac. Une cuvée C de Marin a vu le jour, en plus des originaux IGP, issus de cépages parfois inattendus. La qualité des cuvées place ce vigneron parmi les talents de la région à suivre absolument : jamais chaptalisées, vinifiées avec des doses minimes de soufre, elles comptent parmi les plus excitantes du paysage savoyard actuel.

Les vins : deux magnifiques chasselas en 2019. Un P'tit Coin de Paradis, vinifié et élevé en demi-muid, livre un vin doré, épicé, finement butyrique, patiné mais plein d'allant. Un Matin Face au Lac, vinifié et élevé en œuf béton, est à nouveau notre préféré, une expression subtile et intense du cépage, une matière tendre et taquine, au développement notable en bouche, d'une grande sensualité. Possédant un peu plus de tout (gras, ampleur, richesse alcoolique...), le pinot gris partage un air de famille avec les deux chasselas, notamment ce très beau grain de sel qui vient titiller la finale. (RVF)

Dominique Lucas jongle depuis 2008 avec les terroirs savoyards et bourguignons. Un pied au bord du lac Léman, l'autre à Pommard, cet adepte du chasselas et du chardonnay cultive 10 hectares de vignes selon les principes de la biodynamie. Pointilleux et préférant la qualité à la quantité, il produit sur ce terroir du Léman, en IGP d'Allobrogie - et non en appellation Crépy - 25 cuvées, en série limitée. Les vins étant rares et vite épuisés à la vente, nous ne pouvons nous faire une idée complète de toute la gamme, mais les bouteilles dégustées de gré à gré sont toujours porteuses d'un agréable moment. (Bettane & Desseauve)

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% gamay
- **Terroir :** Moraines glaciaires, molasse, limon, exposition Ouest
- **Vignoble :** Age des vignes 30 ans, rendement 30hl/hectare
- **Viticulture :** Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification :** Vendange manuelle, macération et fermentation lente 1 mois avant pressurage doux
- **Elevage :** Elevage 7 à 8 mois sur lies
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2022 et 2028
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse