

Domaine des ARDOISIÈRES, vin des Allobroges ÉRYTHRITE 2023

75 cl Rouge Savoie IGP vin des Allobroges



La note by Christian Walter **93-94/100**

Le domaine est né de la replantation, entreprise en 1998 par Michel Grisard, du coteau de Cevins, 6 hectares de micaschistes en terrasses entre Albertville et Moutiers. Arrivé en 2003 pour seconder ce dernier, Brice Omont, ingénieur agricole champenois, s'est investi sans compter dans le projet et se retrouve depuis 2008 à la tête du domaine. La viticulture en biodynamie est ici héroïque (la pente peut atteindre 70 %), les rendements sont très faibles, les vins majoritairement issus de cépages complantés et assemblés. Le résultat s'avère admirable : les vins témoignent d'une finesse et d'une originalité exemplaires. Les élevages sont parfois proéminents dans l'expression des vins jeunes à l'ouverture, mais l'aération libère leur expression. S'il existe un domaine emblématique du renouveau qualitatif savoyard, et de son ambition, c'est bien celui-ci.

Le domaine des Ardoisières (Brice Omont) est noté 2* à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). Les vignes sont cultivées en bio (certifié) et selon les préceptes de la biodynamie. Les vinifications sont peu interventionnistes (et sans soufre), seules de petites doses sont ajoutées à la mise en bouteille. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Ardoisières (Savoie)

La presse spécialisée en parle

Le domaine est né de la replantation, entreprise en 1998 par Michel Grisard, du coteau de Cevins, 6 hectares de micaschistes en terrasses entre Albertville et Moutiers. Arrivé en 2003 pour seconder ce dernier, Brice Omont, ingénieur agricole champenois, s'est investi sans compter dans le projet et se retrouve depuis 2008 à la tête du domaine. La viticulture en biodynamie est ici héroïque (la pente peut atteindre 70 %), les rendements sont très faibles, les vins majoritairement issus de cépages complantés et assemblés. Le résultat s'avère admirable : les vins témoignent d'une finesse et d'une originalité exemplaires. Les élevages sont parfois proéminents dans l'expression des vins jeunes à l'ouverture, mais l'aération libère leur expression. S'il existe un domaine emblématique du renouveau qualitatif savoyard,

et de son ambition, c'est bien celui-ci.

Les vins : les élevages cadrent encore les vins en 2022, qui sont voués à la garde. Schiste montre aujourd'hui un décalage entre un nez juvénile et une bouche à la tension palpable. La finale caillouteuse tend ce vin qui allie gras et fraîcheur. Quartz révèle une chair juteuse et un bel équilibre derrière son élevage. Argile se montre plus éloquent, aux notes de fruits blancs complétées d'une touche mellifère. La bouche est large mais sans manque de fraîcheur. Rhodonite, rosé de mondeuse évoquant le poivre blanc et les fruits rouges, offre du tonus en bouche. En rouge, Argile rappelle le tabac blond et la réglisse. La bouche pulpeuse offre des notes de cerise noire et des tanins onctueux. Un supplément de relief et de complexité distingue Améthyste, au fort caractère épicé (poivre, baie de genièvre). La bouche se fait gourmande, fine et élancée, complexe. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% mondeuse noire
- **Terroir** : Sol argilo calcaire et argile rouge, vignes en coteaux exposées Sud Est (pente jusqu'à 60%)
- **Vignoble** : Coteau Arbin, taille cordon de royat et gobelet sur échelas, rendement moyen 25 hl/ha
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : Vendanges manuelles en caisses, vendange entière (au moins 50%), levures indigènes
- **Elevage** : 14 mois amphore, foudres et en barriques (15% bois neuf)
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2035
- **Alcool** : 12,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C