



# LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

## Domaine des ARDOISIÈRES, vin des Allobroges ARGILE 2023

75 cl   Blanc   Savoie   IGP vin des Allobroges



## La note Le Meilleur Du Vin

# 91/100

Le domaine est né de la replantation, entreprise en 1998 par Michel Grisard, du coteau de Cevins, 6 hectares de micascistes 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. Découvrez des vins de vignerons reconnus, choisis par Le Meilleur du Vin pour leur précision et leur authenticité.

## Ardoisières (Savoie)

### Le vin

Chardonnay et jacquère sont les cépages principaux, complétés par la mondeuse et la roussanne. Le nez évoque les fruits blancs, les notes mellifères. La bouche est large mais sans manque de fraîcheur, c'est un vin bien équilibré et parfumé. (RVF, millésime 2022, noté 91/100)

## 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

- **note RVF** : 91/100
- **Cépage** : 100% jacquère
- **Appellation principale** : Savoie
- **Terroir** : Sol marne schisteuse, schiste dur noir, sol argileux, vignes en coteaux exposées ouest
- **Vignoble** : Coteaux de St Pierre de Soucy, taille guyot et cordon royat, rendement moyen 40 hl/ha
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : Vendanges manuelles en caisses, vendange entière, levures indigènes
- **Elevage** : 9 mois en cuve
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2029
- **Alcool** : 12,0% vol.
- **Service** : 11 à 13°C