



LE MEILLEUR DU VIN

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

Domaine des ARDOISIÈRES, vin des Allobroges SCHISTE 2023

75 cl Blanc Savoie IGP vin des Allobroges



La note Le Meilleur Du Vin 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. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

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 mélifères. La bouche est large mais sans manque de fraîcheur, c'est un vin bien équilibré et parfumé. (RVF, millésime 2015, noté 96/100)

RVF, millésime 2021, noté 93/100

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 complaintés 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 :** 93-96/100
- **Cépage :** 39% jacquère, 19% roussane, 17% mondeuse blanche, 16% altesse, 9% pinot gris
- **Appellation principale :** Savoie
- **Terroir :** Sol schisteux, mica schisteux, sol limoneux, pauvre et peu profond, vignes en terrasse exposées sud et sud-est (pente jusqu'à 60%)
- **Vignoble :** Coteau de Cevins, taille gobelet sur échalas, rendement moyen 30 hl/ha
- **Viticulture :** Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification :** Vendanges manuelles en caisses, vendange entière, levures indigènes
- **Elevage :** 10 mois en foudres et barriques (10% bois neuf)
- **Millésime :** 2023
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2033
- **Alcool :** 12,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C