

Domaine Belluard - Ayse



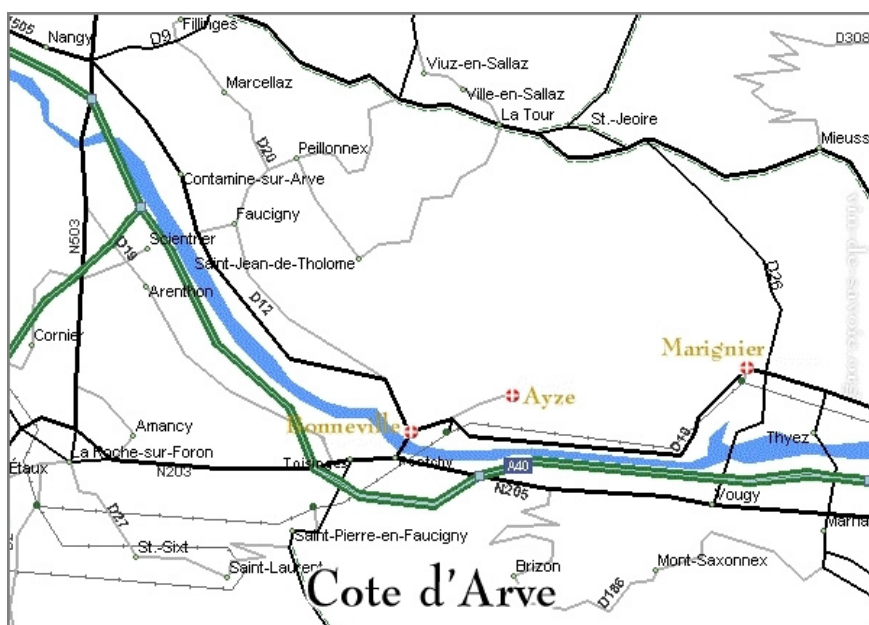
« **Chez nous, en Savoie, le terrain n'est plan que sur le cadastre.** »

Luy, dans les vignes du Feu, à Ayze

Le domaine et l'appellation :

Créé en 1947, le Domaine Belluard occupe onze hectares sur la commune d'Ayze (ou Ayze), en Haute-Savoie, au cœur de la vallée de l'Arve, entre Genève et Chamonix. L'AOP « Vin de Savoie Ayze » se limite aux communes d'Ayze, Bonneville et Marignier. L'histoire de ce vignoble peu connu remonterait pourtant au XIII^{ème} siècle ; la production de vin s'étendait alors sur neuf communes, de Chatillon à Bonneville-sur-Menoge. Après avoir occupé près de 375 hectares jusqu'au XVIII^{ème} siècle, l'Ayze représente aujourd'hui moins de 2% des vins blancs produit en Savoie, sur une superficie d'une trentaine d'hectares seulement.

Le vignoble est exposé au sud, sur la partie inférieure des pentes du massif du Chablais. On y distingue deux catégories de terroirs : ceux situés au-dessous de 450 mètres d'altitude, sous réserve d'une bonne exposition (avec des pentes relevées) et des sols bien drainés, sont classés Vin de Savoie Ayze ; les autres sont simplement classés Vin de Savoie. Constitué de Molasse marine inférieure d'âge Rupélien sur la partie basse, le terroir d'Ayze est recouvert à partir de 600 mètres d'altitude par la nappe des Préalpes médianes formant le Môle (1863 m d'altitude), qui domine la vallée, et s'abaisse vers l'ouest jusqu'à la Côte d'Hyot (900 m d'altitude). La majeure partie du vignoble est située au-dessous de 560 m, proche de la liaison avec la molasse tertiaire. La molasse est composée de matériaux variables selon les emplacements : éboulis calcaires du massif du Chablais ; sédiments de très anciens glaciers (strates de molasse argilo-calcaire) ; ou sédiments de cascades glacières : argile rouge chargée en alumine de fer (particularité du « Feu »). Le vignoble d'Ayze subit un rude climat montagnard, mais malgré une moyenne de 115 jours de gelées enregistrés annuellement à Bonneville, et en raison de son bon ensoleillement, les plants ne gèlent pas jusqu'à cœur et résistent bien aux conditions qui leurs sont infligées.



[© <http://www.vin-de-savoie.org/>]

Les vins sont élaborés avec le cépage **gringet** et éventuellement de la roussette d'Ayze. De même, la proportion de roussette d'Ayze dans l'encépagement de chaque exploitation ne doit pas dépasser 30%. On pense que le gringet était déjà présent avant l'arrivée des Romains. Les dernières analyses ADN démontrent qu'il n'appartient pas à la famille des savagnins (Traminers) comme beaucoup le pensent. Actuellement il ne reste que vingt-deux hectares de gringet en production, dont douze travaillés sur le domaine. Le reste est réparti sur une quinzaine de petits producteurs.

Les terres de la famille Belluard étaient autrefois recouvertes d'arbres fruitiers. Le père de Dominique, une figure locale forte, décédé récemment, s'était en effet lancé après guerre en 1947 dans l'arboriculture. On lui avait alors conseillé de privilégier des terrains de culture de la vigne, car capables de donner des fruits encore plus riches en goût du fait de la pauvreté de ces sols. Les parents de Dominique ont exploité leurs vergers jusque dans les années 80, mais le contexte de l'époque fait que la culture des fruits ne permettait plus à la famille Belluard d'en vivre intégralement et suffisamment bien. Elle entame alors, à défaut d'une reconversion, une diversification de ses activités et plante environ quatre hectares de vignes. Dans la foulée, et après des études d'œnologie à Beaune, Dominique prend la relève en 1988 et s'occupe depuis de toute la partie production et vinification.

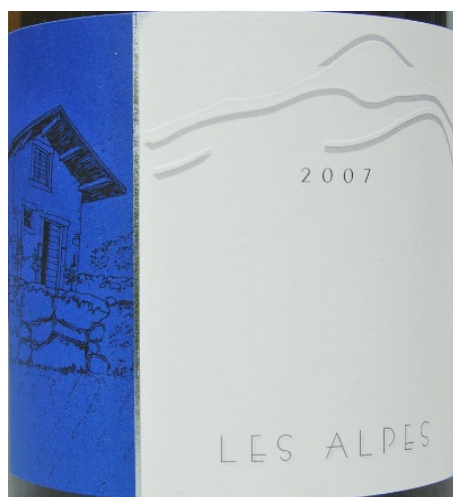
L'encépagement de la propriété est aujourd'hui composé à 95% de gringet, 3% d'altese et 2% de mondeuse. Le domaine travaille en s'inspirant fortement des préceptes de la biodynamie, tout en gardant une liberté d'action qui s'éloigne de tout dogmatisme. Mais il n'en n'a pas toujours été ainsi, car avant de prendre cette direction, Dominique Belluard a pu, pendant une décennie, observer les limites de la culture dite conventionnelle et du recours à la chimie. A partir de là, il remet en cause sa réflexion et son approche, inspiré par deux hommes clés de la biodynamie en France, le regretté François Bouchet et Pierre Masson. Ainsi dès 2001, il commence une reconversion, ralentie dans sa progression par le travail et les contraintes inhérentes aux parcelles les plus abruptes. Lorsque l'on discute avec Dominique, homme pragmatique et au sens des réalités chevillé au corps, on est ravi qu'il ait le mérite de rappeler, sans se plaindre, que cette viticulture a pour lui un coût, notamment dans le contexte de la topographie alpine, et que d'y avoir recours induit de le faire par conviction forte, plus que pour suivre une mode. De même, il a l'honnêteté de préciser que son approche n'est pour lui valable que si elle permet à son exploitation d'être pérenne dans le temps.

L'Ayze effervescent peut être élaboré selon deux méthodes : la première, dite traditionnelle, consiste à lui adjoindre huit grammes de sucre par litre lors de la mise en bouteille, ce qui provoque une légère fermentation ; pour la deuxième dite « champenoise », on ajoute treize grammes de sucre, les bouteilles sont ensuite mises sur lattes pendant huit mois avant dégorgement. L'Ayze peut aussi être vinifié en vin tranquille. Enfin, on peut aussi vendanger tardivement, mais c'est plutôt rare. En terme d'élevages, sur le domaine, trois types de contenants sont utilisés : les œufs en béton de 650 litres, les cuves inox dont Dominique se sépare au fur et à mesure car il n'aime plus beaucoup ce type de contenant (qui comprime les vins et favorise la réduction), et quelques amphores en terre cuite (essais sur la Mondeuse et le Feu). Les vins sont vinifiés en respectant la sélection parcellaire, puis réassemblés en fin d'élevage.



Vins et terroirs :

- **Ayse « Méthode Traditionnelle »** : 100% gringet. Rendement moyen : 55hl/ha. Elaboré selon la méthode champenoise et élevé deux ans sur lattes.
- **Ayse « Mont-Blanc Brut Zéro »** : 100% gringet. Sélection parcellaire sur éboulis calcaires du massif du Chablais. Rendement moyen : 50hl/ha. Méthode champenoise. Millésimé brut zéro (aucun dosage), mis après plus de quatre ans d'élevage sur latte.
- **Vin de Savoie « Grandes Jorasses »** : 100% altesse. Age des vignes : quinze ans. Rendement moyen : 40hl/ha. Vinification traditionnelle : pas de levurage, fermentation longue (plus de quatre mois) et fermentation malolactique faite naturellement. Cette cuvée rend hommage à une course mythique qui a lieu dans le Massif du Mont-Blanc. Elevage d'environ un an en cuves inox et œufs béton.
- **Vin de Savoie « Les Alpes »** : 100% gringet. Rendement moyen : 40 hl/ha. Sélection des meilleures vignes. Vinification et élevage identiques aux Grandes Jorasses.
- **Vin de Savoie « Le Feu »** : 100% gringet. Cette cuvée est une issu d'une sélection de terroir ayant une géologie particulière : il s'agit de sédiments de cascades glacières composés d'argile rouge chargé en alumine de fer. On y trouve des vignes en très forte pente (jusqu'à 40 %). Rendement moyen : 35hl/ha. Vinification et élevage identiques aux Grandes Jorasses.
- **Vin de Savoie « Mondeuse »** : 100% mondeuse. Elevage en fût et/ou en amphore. 800 à 1200 bouteilles produites chaque année, production microscopique.



Nos dernières dégustations :

• **Ayse « Méthode Traditionnelle » :**

Nov. 2011 : **2008** (très légèrement dosé) : Notes de mirabelle, de thé *earl grey* et de gingembre, voilà une expression claire et dégagée ; gaz carbonique discret, qui permet une bouche pleine, souple, ronde, gourmande et savoureuse, susceptible de convaincre un large public (le léger dosage accentue cela). Facile d'accès mais sans être trop « commercial ». **Bien**

• **Ayse « Mont-Blanc Brut Zéro » :**

Nov. 2011 : **2008** : Nous goûtons ici le premier dégorgement de ce millésime, et Dominique nous confie que ce vin a - et va - encore demander du temps d'élevage sur lattes pour donner toute sa plénitude aromatique et surtout tactile. Ceci-dit, passé quelques longues minutes à l'air, on découvre une bouche corsée, pleine et carrée, traçante au possible, infiniment « calcaire » dans la sensation aérienne et vide de toute sensation de poids. **Très bien**, et peut-être davantage avec un élevage sur lattes prolongé.

- **Vin de Savoie « Grandes Jorasses » :**

Nov. 2011 : **2010** : Voilà une superbe altesse, bien trop peu connue en regard de sa qualité. Le nez de guimauve, de violette et de pralin est superbe et immédiatement ouvert. La vigne est jeune et enlève à ce vin une forme de profondeur pour l'échanger contre une immédiateté et proximité avec le dégustateur simplement jubilatoire : la bouche est suave, ample, évidente et juteuse. Intense plaisir, un vrai vin à « boire ». **Très bien.**

- **Vin de Savoie « Les Alpes » :**

Nov. 2011 : **2010** : En ce moment, selon nous, c'est la cuvée la plus recommandable dans ce millésime pour découvrir le cépage gringet vinifié en sec tranquille du domaine : évidence des parfums de miel de bruyère, de résine et de fruits jaunes bien mûrs ; bouche légère, aérienne et savoureuse, détendue et qui permet de toucher du doigt le plaisir allié à une forme d'originalité et de sensation de terroir. **Très bien.**

- **Vin de Savoie « Le Feu » :**

Nov. 2011 : **2010** : C'est actuellement le 2010, avec la cuvée Mont-Blanc, qui demande le plus de temps pour s'ouvrir. Dans le verre. Il est en effet le seul qui pâtit légèrement de la mise, mais une aération l'ouvre significativement : on découvre alors un vin profond, concentré et droit, qui exprime les habituels parfums de gingembre, de mirabelle et de pomme granny, avec cette touche d'épices si particulière. Infiniment jeune, la bouche est encore ramassée et comprimée mais tend à s'ouvrir à l'air afin de s'allonger et de « tracer ». A garder. Potentiellement **excellent.**

Mai 2011 : **2007** : *En magnum.* Le vin présente une belle robe or, brillante et soutenue. Le nez, riche, puissant, complexe et dégagé, navigue autour d'arômes de fruits exotiques, d'ananas et de mangue, relevés par des notes de citron confit et de léger fumé. La bouche est sur le même registre aromatique, avec une trame volubile, ronde, fraîche et mûre, et soulignée par un très léger perlant qui aère sa structure et déploie sa chair. La finale, de bonne intensité, est marquée par des petites notes salines salivantes. L'ensemble est fin, net, précis et d'une belle gourmandise. **Très bien +**

- *Autre cuvée dégustée :* **Vin de Savoie Gringet « Amphore » :**

Nov. 2011 : **2010** : Pour qui n'a jamais pu goûter de blancs vinifiés et élevés en amphore, il est difficile de comprendre les sensations que peut procurer ce type de vin uniquement en lisant un commentaire. Ici, il ne faut pas chercher la précision aromatique et l'évidence nette des blancs « classiques », mais plutôt appréhender en laissant venir petit à petit à l'air : on découvre alors des parfums résineux, de citron macéré, de légères notes d'hydrocarbures et des fragrances d'eau de fleur d'oranger d'un charme quasi inconnu. La bouche est littéralement tannique et seule la mise à température (ne pas servir trop frais, 14-15°) permet d'en saisir les qualités tactiles et donc le plaisir de bouche. Le vin se grume comme l'on pourrait jouer avec un rouge. C'est long, aromatique, « granuleux » et excessivement riche en goût, on a plaisir à y revenir. **Un délice.**



Dominique Belluard semble être un homme « droit », vrai et marqué par son environnement. Comme ses vins. En passant quelques heures avec lui, on découvre quelqu'un de réservé, idéaliste, au caractère trempé dans l'acier et qui sait aujourd'hui ce qu'il veut, et encore plus ce qu'il ne veut pas, faire. Pour connaître ses vins depuis le millésime 2006, nous avons pu noter dans les derniers millésimes une homogénéité dans la gamme et un niveau moyen élevé qui le propulse pour nous au firmament des meilleurs producteurs et vinificateurs de vins blancs français. Le style des vins, la pureté, la densité et l'expressivité des cuvées, y compris dès la jeunesse, nous a même rappelé l'esprit de la production de Jean-François Ganévat, son confrère jurassien, qu'il connaît et respecte beaucoup d'ailleurs. Pourtant, la situation de Dominique au sein de son appellation est pour le moins schizophrène. Il est en effet aujourd'hui le vigneron le plus emblématique d'Ayze et à vrai dire le seul, et en même temps il est complètement différent de ses confrères, à savoir complètement marginal et marginalisé, notamment par la qualité et l'exigence de ses vins ! C'est le paradoxe de ce producteur. Dernièrement, il a connu deux événements importants : le décès de son père d'abord, figure de l'appellation et du village, personne ô combien importante et capitale pour lui, qui a fondé le domaine faut-il le rappeler ; et le départ de son frère du domaine, pour divergence de points de vue quant aux directions à prendre pour l'avenir de la propriété. L'homme en paraît marqué voire affecté, ce qui renforce sans doute sa sensibilité et son caractère farouche. Enfin, louons sincèrement son ouverture d'esprit, sa créativité et sa volonté de réinventer la tradition en cherchant à faire toujours meilleur, y compris en réfléchissant à la gestion et utilisation du soufre, ou encore aux contenants d'élevage (tests sur les amphores et usage des œufs en béton). Définitivement, Dominique Belluard marque aujourd'hui son époque par ses vins et l'interprétation qu'il propose d'un des cépages autochtones français les plus singuliers. Il faut lui rendre hommage, et surtout se précipiter sur les derniers millésimes pour encaver ses vins extrêmement personnalisés !

Domaine Belluard

Dominique Belluard

283, les Chenevaz

74130 AYSE

Tél : 33 (0)4 50 97 05 63

contact@domainebelluard.fr