

# Domaine des Ardoisières "Quartz" blanc sec 2016



Prix du produit :

**408,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SAVOIE  
Vigneron(ne): Brice Omont (ARDOISIERES)  
Millésime: 2016  
Appellation: IGP Vin des Allobroges  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Cuvée: Quartz  
RVF: 17/20  
Bettane + Desseauve: 16.5/20  
Wine Advocate (Parker): 94/100  
Cépage dominant: altesse

## Description brève du produit :

La très grande cuvée de ce très grand domaine savoyard

## Description du produit :

### **PRESENTATION DU DOMAINE DES ARDOISIERES**

Commentaires sur ce

### **Domaine des Ardoisières "Quartz" blanc sec 2016**

Nous vous recommandons de carafer ce vin 1h à 2h avant dégustation

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018): 17/20. Avec le millésime 2016, la

cohérence est totale. L'esprit commun est celui d'une grande fraîcheur alliée à une maturité très aboutie. Quartz conjugue gras, puissance et vivacité de torrent, profil incisif et admirable longueur.

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : **coup de cœur** 16,5/20. Une pure altesse de grande envergure, à la fois large et tendue, aux fines notes grillées et de fruits jaunes. Gourmand, étiré, nuancé, c'est un festival. Apogée de 2018 à 2025.

**Robert Parker Wine's Advocate** (Stephan Reinhardt, janvier 2018) : 94/100. *Based on 100% Altesse grown in a warm but well-aerated cru on quartzite soils at 400 to 500 meters above sea level, the intensely yellow colored 2016 Vin des Allobroges Cevins "Quartz" displays a very deep, intense, fresh, mineral and honey-scented bouquet with generously ripe fruit in the background. This is impressively pure, rich and precise! Full-bodied, intense and juicy on the palate, this is a rich and mouth-filling yet fine, highly elegant Allobroges. The body and the dense, lush texture are structured by fine tannins, whereas the finish reveals power, concentration, complexity and fascinating purity and finesse. Its richness is perfectly intertwined with the yeasty and finely tannic texture and the gorgeously fine acidity. The finish is enormously long and tensioned. The highly digestible 2016 reminds me of the finest white wines from the Rhône as well as fine Burgundies. The aging potential should be remarkable. The fermentation (with natural yeasts) and aging (12 months) took place in barriques before the wine was bottled with a light filtration. Tasted in Hannover in January 2018. Drink date 2018-2036.*

**ATTENTION** : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

### Fiche Technique rédigée par le domaine

#### Terroir

**Exposition** : vignes en terrasse exposées Sud Sud Est (pente jusqu'à 60%)

**Nature du sol** : schisteux, mica schisteux, sol limoneux, pauvre et peu profond

#### Vignes

**Cépages** : Altesse (100%)

**Taille** : gobelet sur échalas

**Rendement moyen** : 20 hl/ha

Vin

**Vinification :** vendange entière

**Levures :** indigènes

**Elevage :** 18 mois en barriques