

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Fripons - 2017



Cette cuvée associe à merveille une roussanne parfaitement mûre, éclatante d'arômes et de saveurs, et l'intense minéralité du sol qui apporte en bouche une dimension saline particulièrement salivante. Issue d'une parcelle exposée au Sud-Est, la vigne plantée voici une quinzaine d'années bénéficie d'un sol assez profond et très calcaire, qui va largement contribuer à donner au vin son impressionnante structure, verticale et profonde.

Plantation à une densité relativement élevée pour la région (7 à 8000 pieds), taille courte, labour des sols au cheval, ébourgeonnage, ajout de préparations naturelles protectrices et dynamisantes, tout est ici fait avec une précision d'horloger pour que la plante donne son meilleur.

La haute concentration du fruit est parfaitement contrebalancée par une trame minérale et saline particulièrement tonique et une fraîcheur portée par quelques notes végétales, évoquant le thé vert et la forêt de sapin. Dès le premier nez, on tombe sous le charme de ces arômes de coing, de poire, d'abricot, mais aussi de pamplemousse, le tout enrobé par une douce touche lactique et une évocation gourmande de cassonade.

La bouche, concentrée et généreuse, au fruité charnu (sur la poire), ne cesse d'être dynamisée par des saveurs d'orange amère et une finale légèrement fumée puis épicée, entre sel marin, poivre et cumin. La richesse aromatique de ce vin, sa puissance contenue, sa minéralité revigorante, sa persistance phénoménale en font un sacré candidat pour accompagner des mets aussi variés qu'un ceviche péruvien de cabillaud, une lotte au curry, des quenelles, ou encore, en fin de repas, un plateau de fromage faisant la part belle aux pâtes pressées, comté, beaufort ou tome du cantal.

Un grand vin de gastronomie que vous pourrez facilement conserver en cave 8 à 10 ans.

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Fripons - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Riche et pur : fleurs de printemps, thé vert, pomme de pin, coing, poire, abricot confit, pamplemousse, cassonade, yogourt, une pointe de poivre.

Bouche : Concentrée et généreuse, au fruité charnu, dynamisée par des saveurs d'orange amère, de pamplemousse et une longue finale épicée, entre poivre, cumin et sel marin.

Accords mets-vins : Ceviche de poisson au citron vert, une lotte ou un poulet au curry, des quenelles. En fin de repas, fromages à pâte pressée : comté, beaufort ou tome du cantal.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne (ou bergeron)

Culture : Biologique et bio-dynamique