

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



Si la roussanne contribue depuis longtemps à donner leurs lettres de noblesses à certains des plus prestigieux crus de la vallée du Rhône, on ne doit pas oublier qu'elle a une autre magnifique terre d'élection : la Savoie. Connue ici sous le nom de bergeron, la roussanne trouve sur ces pentes abruptes au sol argilo-calcaire, plus ou moins parsemées de cailloux issus de moraines glaciaires, un environnement idoine pour exprimer sa puissance, son intensité aromatique et une minéralité hors du commun.

Pour peu qu'elle soit travaillée par un amoureux de la plante et un virtuose de la vinification comme Gilles Berlioz, alors on touche au sublime... Ici, les vignes d'une vingtaine d'années, plantées sur les terroirs des Châteaux et de la Tournaz, aux sols plus profonds, bénéficient d'une belle exposition au Sud qui a permis au fruit, grâce à un été 2017 particulièrement ensoleillé et un mois de septembre aux fortes amplitudes thermiques, d'atteindre un point optimal de maturité. L'état sanitaire des raisins et leur équilibre sucre-acidité furent cette année absolument remarquables.

Après une vinification en cuves, sur levures indigènes, et un élevage très peu interventionniste d'une dizaine de mois, ce Chignin-Bergeron révèle aujourd'hui une pureté aromatique et une densité en bouche qui rivalisent clairement avec les meilleurs crus de la vallée du Rhône, tout en conservant une fraîcheur et une tension tout à fait caractéristiques.

Passée une bonne aération (un carafage est bienvenu), on se délecte d'un véritable jaillissement d'arômes suaves et intenses, sur le nougat, le miel, les épices douces (cardamome, macis), la poire, la pêche mais aussi une note exotique, entre douceur et acidité, évoquant le kiwi. Une pointe de cerfeuil apporte à l'ensemble une agréable sensation de fraîcheur.

En bouche, le vin se montre large et profond, extrêmement savoureux. Il enrobe le palais avec juste ce qu'il faut de délicatesse. La sensation de pureté ne vous quitte pas. La trame minérale apporte peu à peu une dimension tonique, scintillante, qui fait vibrer ce Chignin-Bergeron jusque dans la finale : le fruit s'associe alors à une fine amertume d'amande fraîche et à une touche légèrement anisée.

Superbe d'équilibre et de complexité, voici de toute évidence un beau vin de gastronomie, aussi à l'aise sur un omble-chevalier rôti, des quenelles de brochet que des moules au safran ou tout simplement, un beau plateau de charcuterie. Absolument indispensable !

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



Dégustation et accords

Robe : Or moyen

Nez : Puissant et sophistiqué :
chèvrefeuille, narcisse, cerfeuil, craie.
Poire, pêche, groseille, kiwi. Nougat, miel.
Une touche de réglisse. Cardamome,
macis.

Bouche : Matière large et dense en
attaque, mais toujours très digeste,
active en bouche. Les amers minéraux et
agrumés apportent de la tonicité. Finale
enlevée, très persistante.

Accords mets-vins : Aussi à l'aise sur un
omble-chevalier rôti, des quenelles de
brochet ou des moules au safran. Plateau
de charcuterie et fromages à pâte
pressée.



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