

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



Pour celles et ceux qui ne connaissent pas encore les vins de Christine et Gilles Berlioz et ont envie de se laisser charmer par une roussanne suave et tactile, mais toujours enjouée et énergique, la cuvée Les Friponnes constitue sans aucun doute la voie d'entrée idéale !

Plantée sur un terroir calcaire, au sol peu épais d'argiles fines, la vigne a pleinement profité des parfaites conditions de l'été, à la fois très ensoleillé, mais avec de bonnes amplitudes thermiques à partir de septembre, qui ont permis à la roussanne d'atteindre, sans se précipiter, son optimum de maturité. Bien sûr, les soins prodigués à la vigne (cette parcelle étant en fin de conversion bio-dynamique) contribuent également à donner à la plante et au fruit, vitalité et énergie que l'on va retrouver dans le vin.

Après une fermentation naturelle et un passage de quelques mois en cuves uniquement, gages d'une expression pure et fraîche du fruit, ce Chignin-Bergeron nous a totalement séduits par son bel équilibre entre un bouquet certes riche mais aérien, et ce style « tactile » en bouche que Gilles maîtrise si bien. On aime ces notes florales de chèvrefeuille, de rose séchée et d'infusions, qui semblent planer au-dessus d'un fruit frais et juteux, entre coing, pêche et pulpe de mandarine. Une gourmande touche briochée et de fins arômes miellés complètent ce bouquet décidément très charmeur.

Si la bouche révèle un jus riche et friand, ample, qui n'est pas sans rappeler certaines belles roussannes « sudistes », Gilles parvient ici à préserver une vraie tension et une colonne vertébrale minérale, qui affinent et dynamisent le vin. Nette, très sapide, voici une cuvée qui trace son sillon avec une assurance et un entrain bien légitimes ! Imparable.

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



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Suave et enjoué : coing, pêche, miel de sureau, mais aussi la mandarine, la rose séchée, le chèvrefeuille, les infusions. Une touche briochée.

Bouche : Concentrée et tactile, au fruité particulièrement friand. Superbe tension et amers minéraux qui stimulent les papilles. Un vin à la fois plein et toujours en mouvement.

Accords mets-vins : Curry de poissons blancs. Risotto aux fruits de mer. 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 2024

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