

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Filles - 2018



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 sont plantées sur les terroirs des Châteaux et de la Tournaz, aux sols plus profonds. Elles bénéficient d'une belle exposition au Sud qui a permis au fruit, sur ce millésime 2018 à l'été exceptionnellement ensoleillé, d'atteindre un point optimal de maturité et de hautes concentrations aromatiques, sans, pour autant, manquer d'acidité et d'énergie.

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 tension minérale tout à fait caractéristique.

Dès le premier nez, on se délecte d'un véritable jaillissement d'arômes mûrs et intenses, entre fleurs jaunes, gelée de coing, prune et abricot, complétés d'une touche acidulée de berlingot à l'orange, de sucre d'orge et d'une nuance fumée, presque pétrolée, qui nous plonge directement dans les sols et sous-sols savoyards ! Plus il s'aère, plus le vin se pare d'une touche suave, sur le miel de fleurs, la cire fraîche et le nougat.

En bouche, le vin se montre tactile et profond, et surtout très savoureux. Il enrobe délicatement le palais. La sensation de pureté ne vous quitte pas. De fins amers minéraux apportent une dimension tonique, scintillante, qui fait vibrer ce Chignin-Bergeron jusque dans la finale : des saveurs de noyau de pêche et d'abricot s'associent alors à l'amande fraîche et à une touche légèrement anisée.

Dense, équilibré et complexe, 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. Un régal !

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Filles - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or moyen

Nez : Puissant et sophistiqué : fleurs jaunes, gelée de coing, prune et abricot, une touche acidulée de berlingot à l'orange, de sucre d'orge, une nuance fumée, presque pétrolée. puis le miel de fleurs, le nougat.

Bouche : Tactile, enrobante. Sensation de profondeur. Des saveurs de noyau de pêche et d'abricot s'associent alors à l'amande fraîche et à une touche légèrement anisée. Finale longue et vibrante.

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 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne (ou bergeron)

Culture : Biologique et bio-dynamique