

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Cuvée Les Christine - 2018



Voici incontestablement le blanc le plus baroque et fascinant du Domaine Partagé, et de notre point de vue, l'expression la plus complexe et envoûtante d'une roussanne de Savoie. Si le statut de Grand Cru existait ici, nul doute que cette singulière cuvée Les Christine y prétendrait légitimement !

Pour élaborer ce diamant brut, produit à quelques centaines de bouteilles seulement, Gilles Berlioz sélectionne chaque année les plus belles grappes de Roussanne issues de la parcelle des Filles, aux sols argilo-calcaires. Il cherche les raisins les plus concentrés, parfaitement sains et mûrs. Après un pressurage très délicat, le jus est vinifié puis élevé pendant 9 mois dans un œuf fibré placé en position couchée.

Dès le premier nez, cet incroyable Chignin-Bergeron nous embarque pour un voyage olfactif dans des contrées lointaines aux paysages luxuriants : passées de premières notes torréfiées évoquant l'amande grillée, le pop corn ou le riz soufflé, on plonge dans un océan de fruits et d'herbes fraîches, entre pêche blanche, mangue, ananas, fruit de la passion, citron vert, sarriette, thym et sauge...

Viennent ensuite une dimension plus terrienne, évoquant humus et mousseron, ainsi qu'une touche sensuelle de miel. Plus le vin s'aère, plus les notes florales s'imposent (on pense à des roses anciennes, à l'aubépine ou la glycine), accompagnées d'une nuance de citronnelle.

En bouche, l'extraordinaire puissance du vin est parfaitement canalisée : la matière, tactile et riche en extraits secs, se resserre peu à peu, fuselée par des saveurs épicées évoquant la menthe poivrée. La longueur est phénoménale : pendant de longues secondes, le vin, une fois bu, continue de développer une énergie incroyable qui stimule les sens et l'esprit.

Nous sommes là face à un grand vin de gastronomie, qui, par sa force racée, son équilibre entre gras et tension minérale, devrait parfaitement s'accommoder d'un crabe farci ou de gambas à la citronnelle, dans un esprit asiatique, ou, plus près de nous, d'une poule farcie et sa sauce suprême aux champignons sauvages ou d'un émincé de veau à la sauge.

Un joyau absolument unique... et indispensable !

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Cuvée Les Christine - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : D'une rare complexité : amande grillée, pop corn ou riz soufflé. Pêche blanche, mangue, ananas, fruit de la passion, citron vert. Sarriette, thym et sauge. humus, mousseron. Miel. beaucoup de fleurs (glycine, rose). Citronnelle.

Bouche : La matière, tactile et riche en extraits secs, se resserre peu à peu, fuselée par des saveurs épicées évoquant la menthe poivrée. La longueur est phénoménale. Une énergie incroyablement stimulante.

Accords mets-vins : Un crabe farci ou de gambas à la citronnelle, dans un esprit asiatique, ou, plus près de nous, d'une poule farcie et sa sauce suprême aux champignons sauvages ou d'un émincé de veau à la sauge.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

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