

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Fripons - 2019



Cette cuvée associe à merveille une roussanne parfaitement mûre, éclatante d'arômes et de saveurs, et l'intense minéralité du sol. Celle-ci apporte en bouche de fins amers d'écorces d'agrumes et une dimension épicée qui stimulent les papilles et rendent la finale 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 serrée.

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. Sur ce millésime 2019, les rendements ont été particulièrement faibles, contribuant à donner au raisin sa haute maturité et sa belle concentration. Les jours plus frais de septembre ont, en outre, permis que les degrés d'alcool ne montent trop rapidement.

La richesse et les parfums enveloppants du fruit mûr sont parfaitement contrebalancés par une trame épicée et une touche d'agrumes, entre zeste d'orange confit, bergamote et kumquat. Dès le premier nez, de gourmands arômes de suc de violette, de pulpe de poire, de nectarine, de mirabelle et de noyau d'abricot semblent littéralement jaillir du verre, accompagnés d'un voile fumé et crayeux tout droit remonté des sols calcaires. Après s'être aérés, ces « Fripons », décidément facétieux, nous réservent encore de belles surprises, avec des notes de fruit de la passion et des nuances rafraîchissantes de bâton de réglisse, de menthe sauvage et d'estragon...

Le volume de l'entame de bouche est encore une fois très impressionnant. Puis le vin se resserre, gainé par de fins amers aux saveurs de poivre, de cumin et d'écorce d'orange. La finale, très salivante, est gorgée de fruits blancs et jaunes, toujours rehaussés de saveurs stimulantes d'épices et d'agrumes. La persistance est franchement bluffante à ce niveau !

La richesse aromatique de ce vin, sa puissance contenue, sa minéralité revigorante, son allonge impressionnante en font un sacré candidat pour accompagner des mets aussi variés qu'un ceviche de cabillaud à la péruvienne, 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 6 ou 8 ans.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Fripons - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Très expressif et harmonieux : suc de violette, de pulpe de poire, de nectarine, de mirabelle et de noyau d'abricot. Une touche fumée et crayeuse. Fruit de la passion. Réglisse, menthe sauvage, estragon.

Bouche : Volume impressionnant en entame. Gainée par de fins amers aux saveurs de poivre, de cumin, d'écorce d'orange. La finale, très salivante, est gorgée de fruits blancs et d'une touche de zestes. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Ceviche de poisson au citron vert, une lotte au safran ou 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 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne (ou bergeron)

Culture : Biologique et bio-dynamique