

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin Le Jaja - 2019



Autre cuvée emblématique de ce si attachant « Domaine Partagé », ce Jaja met à l'honneur un des cépages stars de la Savoie, la jacquère. Disons-le tout net : ce cépage trop souvent cantonné dans la région à l'élaboration de vins « frais et légers » trouve ici un terrain d'expression d'une complexité que vous rencontrerez rarement, entre gourmandise des fruits, finesse des herbes fraîches, densité de matière et une intense imprégnation minérale.

Les vignes ont été plantées voici une trentaine d'années, sur des coteaux argilo-calcaires pentus et escarpés. Elles bénéficient d'un travail régulier des sols et de pratiques culturales biologiques et bio-dynamiques qui favorisent l'osmose recherchée avec toutes les composantes de leur environnement. L'ensoleillement exceptionnel de l'été 2019 et l'arrière-saison également lumineuse mais un peu plus fraîche ont permis à ce cépage tardif de parfaire ses maturités et de gagner en concentration.

Une concentration et une intensité que l'on perçoit dès le premier nez : l'aromatique expressive s'ouvre sur des notes gourmandes de dragées, de praline, de bonbon au miel et de berlingot à l'anis. Viennent ensuite des fruits bien mûrs, entre pêche, pomme et poire pochée. Ce registre plutôt suave et tendre est complété d'une évocation stimulante de zestes d'agrumes, entre orange et pomelo. Plus le vin s'aère, plus sa dimension minérale, rocailleuse et fumée, s'affirme.

En bouche, la sensation de fraîcheur et de tonicité domine, sur des évocations acidulées de mirabelle et de Reine-Claude pas trop mûres, sur la rhubarbe, ainsi que le cerfeuil et l'eucalyptus. A la rétro-olfaction, la dimension balsamique et mentholée se fait plus présente encore, entre pomme de pin et suc des Vosges. Rarement nous avons goûté une jacquère possédant une telle profondeur de bouche et une telle longueur ! Pour la table, on pense irrésistiblement à des poissons de lac juste pochés ou une fondue japonaise aux poissons et fruits de mer (sukiyaki). En fin de repas, un morbier sera parfait...

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin Le Jaja - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets or

Nez : Expressif et gourmand : dragées, praline, bonbon au miel et une touche de berlingot à l'anis. Pêche, pomme et poire pochée. Zestes d'agrumes, entre orange et pomelo. Minéralité rocailleuse.

Bouche : Fraîcheur et tonicité dominant, sur des évocations acidulées de mirabelle et de Reine-Claude, sur la rhubarbe, le cerfeuil et l'eucalyptus. Une dimension balsamique et mentholée, entre pomme de pin et suc des Vosges. Matière profonde et fluide.

Accords mets-vins : Des poissons de lac juste pochés ou une fondue japonaise au poisson et fruits de mer (sukiyaki).
Morbier.



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 : Jacquère

Culture : Biologique et bio-dynamique