

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Filles - 2020



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, en France, 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 enveloppante, texturée, et son intensité aromatique.

Pour peu qu'elle soit travaillée par un amoureux de la plante et un virtuose de la vinification comme Gilles Berlioz, alors on tutoie les sommets... Les vignes d'une bonne vingtaine d'années sont plantées sur les terroirs des Châteaux et de la Tournaz, aux sols assez profonds. Elles bénéficient d'une belle exposition au Sud qui a permis au fruit, sur ce millésime 2020 ensoleillé, d'atteindre un point optimal de maturité et de belles concentrations aromatiques, sans, pour autant, manquer de tension et d'énergie.

Après une vinification en cuves, sur levures indigènes, et un élevage peu interventionniste d'une dizaine de mois, ce Chignin-Bergeron révèle aujourd'hui une richesse aromatique et une densité de bouche qui rivalisent clairement avec les meilleurs crus de la vallée du Rhône, tout en conservant cette énergie épicée caractéristique.

Le nez s'ouvre sur des notes d'amandes et de noix fraîches, de petites fleurs blanches d'arbres fruitiers. Rapidement, une onde résolument sensuelle s'élève au-dessus du verre, nous emmenant du côté de la poire Williams, de la pomme Canada compotée, de la banane écrasée, de la pêche jaune et de l'ananas, mais aussi de la confiture de lait ou du nougat. Gourmand, vous avez dit gourmand ? Marmelade d'orange et pâte de coing s'accompagnent de touches plus racinaires, qui ajoute de la complexité : on pense aux carottes ou aux lentilles vertes...

En bouche, cette cuvée Les Filles se révèle texturée et profonde, éminemment savoureuse. Elle enrobe le palais, sur des saveurs de marmelade d'agrumes, de coulis de fruits blancs, de confiture de mirabelles, mais aussi de potimarron ou de butternut. De fins amers et des notes épicées de réglisse, de cardamome et de graine de fenouil apportent de la tonicité et une dimension salivante à la longue finale.

Dense, équilibré et complexe, voici de toute évidence un beau vin de gastronomie, aussi à l'aise sur d'onctueuses quenelles de brochet que sur quelques spécialités fromagères, entre raclette et soufflé au beaufort. Succulent aujourd'hui comme dans 5 ans !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Filles - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or tendre et lumineux

Nez : Sensuel, complexe : amande et de noix fraîches, petites fleurs blanches d'arbres fruitiers, poire Williams, pomme Canada compotée, banane écrasée, pêche jaune, ananas, confiture de lait, nougat, marmelade, pâte de coing, lentilles vertes et carottes.

Bouche : Texturée et profonde, sur des saveurs de marmelade d'agrumes, de coulis de fruits blancs, de confiture de mirabelles, mais aussi de potimarron ou de butternut. De fins amers et des notes épicées de réglisse, de cardamome et de graine de fenouil.

Accords mets-vins : Aussi à l'aise sur d'onctueuses quenelles de brochet que sur quelques spécialités fromagères, entre raclette et soufflé au beaufort.



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 : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne (ou bergeron)

Culture : Biologique et bio-dynamique