

## Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Fripons - 2020



Cette cuvée associe à merveille une roussanne parfaitement mûre, éclatante d'arômes et de saveurs, et la subtile minéralité du sol, aux accents toniques et épicés. Celle-ci apporte en bouche de fins amers d'écorces d'agrumes et une dimension poivrée, voire pimentée, qui stimulent les papilles et nous ouvre l'appétit. Issue d'une parcelle exposée au Sud-Est, la vigne plantée au début des années 2000 bénéficie d'un sol assez profond et très calcaire, qui va largement contribuer à donner au vin son impressionnante structure, dense mais verticale et active.

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 beau millésime 2020, aux raisins bien mûrs, arrivés aux vendanges dans un parfait état sanitaire, la roussanne se révèle dans un registre particulièrement équilibré entre sensualité fruitée et énergie épicée.

La richesse et les parfums enveloppants des fruits blancs et jaunes sont parfaitement contrebalancés par une trame poivrée et une touche d'agrumes, évoquant écorce d'orange, clémentine et citron vert. Le nez s'ouvre sur un profil tendre et gourmand de pêche jaune, de coulis de poire, d'ananas et de mangue, mais aussi de beurre frais, de miel de montagne et de sucre d'orge, de crêpe Suzette et de fleur d'oranger. Peu à peu, la présence du sol s'affirme autour de notes de poivres fins (on pense Timut ou Kampot), de curcuma et de poudre à colombo. Il règne ici une parfaite sensation d'harmonie.

Si la bouche offre ampleur et volume, elle s'illustre par sa souplesse et sa fluidité de texture. On retrouve nos fruits jaunes, entre abricot, coing et ananas, mais aussi des saveurs énergiques de kiwi, de fruit de la passion, de citron et de carambole. Un vin dynamisé et fuselé par son relief épicé, avec ses nuances de poivre Sichuan, de piment séché et de ras el-hanout. On finit sur une touche empyreumatique résolument salivante. La persistance est franchement bluffante à ce niveau !

Ces Fripons 2020 sont taillés pour la table : ils vous régaleront pour accompagner un sandre ou une féra au beurre blanc, ainsi qu'une blanquette de lotte au safran. On pourra également aller vers un curry doux de gambas. Juste succulent.

## Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Fripons - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Expressif et harmonieux : pêche jaune, coulis de poire, ananas, mangue, beurre frais, miel de montagne, sucre d'orge, crêpe Suzette et fleur d'oranger, poivres Timut ou Kampot, curcuma, poudre à colombo. Ecorce de citron vert

Bouche : Ampleur, souplesse et fluidité. Beaucoup de fruits autour de l'abricot, du coing et de l'ananas, mais aussi de saveurs énergiques de kiwi, de fruit de la passion, de citron et de carambole. Longue finale épicée et empyreumatique

Accords mets-vins : Un sandre ou une féra au beurre blanc, une blanquette de lotte au safran. On pourra également aller vers un curry doux de gambas.



### 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