

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin Le Jaja - 2020



Autre cuvée emblématique de ce singulier et 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 belle complexité, entre fraîcheur bucolique, gourmandise des fruits en coulis, énergie acidulée du citron vert et une imprégnation calcaire dynamisante. C'est un modèle d'harmonie.

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. Sur ce millésime 2020 très ensoleillé, à l'arrière-saison tout aussi clémente et lumineuse, ce cépage plutôt tardif a pu parfaire ses maturités jusqu'à sa récolte au cours de la deuxième moitié du mois de septembre.

Ce qui frappe d'emblée au premier nez, c'est la sensation de fraîcheur bucolique et de pureté qui s'en dégage. On pense à des paysages de montagne verdoyant et à la fraîcheur des sommets tout proches. Les fruits blancs sont juste cueillis, les fleurs à peine écloses. Une touche lactique plane au-dessus du verre évoquant le yogourt bulgare, le beurre froid ou la faisselle. Au fil de l'aération, on perçoit des notes gourmandes de fruits secs, de chouchous et de pain juste sorti du four.

En bouche, l'éclat savoureux du fruit s'affirme. Doté d'une texture ample, le vin déploie des saveurs de coulis de prune et de mirabelle, de quetsches, de gelée ou de compote de pommes Reinette ou Boskoop. Les agrumes arrivent en force, donnant au milieu de bouche beaucoup de peps : citron jaune, citron vert, orange et pamplemousse s'entremêlent gaiement ! A la rétro-olfaction, on perçoit une dimension balsamique et mentholée qui souligne la belle énergie interne de ce « Jaja ».

On finit sur une trame portée par l'acidité juteuse et expressive du citron vert, et une salinité stimulante venue du socle calcaire. Une bien belle jacquère, harmonieuse et fringante ! Pour la table, on pense irrésistiblement à des poissons de lac juste pochés accompagnés d'une purée d'épinards ou d'oseille 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 - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets or

Nez : Frais et bucolique : boutons de fleurs, muguet, bruyères et herbes fines, yogourt ou lassi bien frais, faisselle, amande, chou-chou et pain chaud. Fruits à noyau bien mûr, coulis de pomme, pulpe d'agrumes (citron et orange)

Bouche : Texturée et savoureuse, sur le coulis de prune et de mirabelle, la quetsche, la gelée ou la compote de pommes Reinette ou Boskoop. Le peps du citron, de l'orange et du pamplemousse. Une note mentholée souligne l'énergie de la finale

Accords mets-vins : Des poissons de lac juste pochés accompagnés d'une purée d'épinards ou d'oseille ou une fondue japonaise aux poissons et fruits de mer (sukiyaki). Morbier.



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 : Jacquère

Culture : Biologique et bio-dynamique