

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Cuvée Les Christine - 2020



Voici incontestablement le blanc le plus baroque et fascinant du Domaine Partagé, et de notre point de vue, l'expression la plus complexe et envoûtante d'une roussanne de Savoie. Si le statut de Grand Cru existait ici, nul doute que cette singulière cuvée Les Christine, d'une folle complexité aromatique et d'une profondeur abyssale, pourrait légitimement y prétendre !

Pour élaborer ce diamant brut, produit à quelques centaines de bouteilles seulement, Christine et Gilles Berlioz sélectionnent chaque année les plus belles grappes de Roussanne issues de la parcelle "des Filles", aux sols argilo-calcaires. Ils cherchent les raisins les plus concentrés, parfaitement sains et mûrs. Après un pressurage très délicat, le jus est vinifié puis élevé près d'un an dans un œuf fibré placé en position couchée, qui favorise le mouvement naturel des lies et contribue à donner au vin son extraordinaire densité.

Dès le premier nez, cet incroyable Chignin-Bergeron nous embarque pour un voyage olfactif dans des paysages luxuriants, dans des atmosphères voluptueuses et lascives mêlant les fruits mûrs et les essences florales. On pense au miel et à la cire fraîche, au coulis de poire et à l'abricot confit, à l'ananas rôti et au jus de mangue, au beurre manié et à une tatin de coing, à la bergamote et aux quatre épices, au poivre et à l'extrait de jasmin, à la sauge et au patchouli. Quelle complexité !

La bouche est tout aussi sensuelle : le vin nous envahit, sans crier gare, avec une assurance tranquille et un naturel désarmant. Ce sont de véritables vagues de fruits mûrs qui ondoient sur le palais. On y retrouve les fruits à noyau, la mangue, l'ananas et la poire Williams. La densité séveuse (et franchement hors-norme !) de ce vin, apportée par les sols de marnes, s'accompagne d'une sensation de mouvement, de fluidité et d'énergie tonique, habilement soulignée par une touche poivrée stimulante.

La finale, d'une longueur impressionnante, est un vrai feu d'artifice : elle scintille et stimule tous nos sens pendant de longues secondes, imbriquant à merveille la douceur du fruit et la puissance de la roche, subtilement pimentée. Nous sommes là face à un grand vin de gastronomie, qui, par sa force et son équilibre entre gras et tension minérale, devrait parfaitement s'accommoder d'une darne de saumon accompagnée d'une sauce Béarnaise, d'un lapin au vin blanc et à la sauge, d'une volaille à la crème d'estragon, d'une poule farcie et sa sauce suprême aux champignons sauvages. Mais on pourra aussi regarder vers

l'Asie : on pense à une lotte au lait de coco, citronnelle et galanga.

Un joyau rare et indispensable !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Cuvée Les Christine - 2020



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Envoûtant, lascif : miel et cire fraîche, coulis de poire et abricot confit, ananas rôti et jus de mangue, beurre manié et tatin de coing, bergamote et quatre épices, poivre et extrait de jasmin, sauge, patchouli.

Bouche : Sensuelle, texturée et séveuse, des vagues de fruits mûrs ondoient sur le palais, entre fruits à noyau, mangue, ananas et poire Williams. Milieu de bouche fluide, resserré autour d'une trame poivrée. Finale puissante, en queue de paon.

Accords mets-vins : Une darne de saumon et sa sauce Béarnaise, un lapin au vin blanc et à la sauge, une volaille à la crème d'estragon, une poule farcie et sa sauce suprême aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

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