

## Domaine Partagé Gilles Berlioz - Magnum Chignin-Bergeron Les Filles - 2021



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 2021 tardif, de bénéficier d'une fin de mois d'août et d'un mois de septembre plus ensoleillé pour atteindre son optimum de maturité, combinant de belles concentrations aromatiques, avec une tension et une acidité parfaitement préservées.

Après une vinification en cuves, sur levures indigènes, et un élevage peu interventionniste d'une dizaine de mois, ce Chignin-Bergeron révèle aujourd'hui son ancrage profond dans le sol, un sol à la fois minéral et végétal, un substrat plein de vie.

Au premier nez, on pense tout autant à la pierre mouillée qu'aux champignons sauvages, à l'humus, aux fougères ou aux écorces d'arbres encore humides. On ressent la belle maturité du fruit, autour de notes entremêlées d'abricot caramélisé, de banane, de poire ou d'ananas. Quelques touches de noisette et de châtaigne apportent une dimension automnale, toute en douceur et en lumière dorée.

En bouche, cette cuvée Les Filles se révèle texturée, presque huileuse et éminemment savoureuse. Le fruit s'est délié et s'affirme maintenant sur des saveurs franches de coulis d'abricot et de mangue, de jus d'ananas, relevés d'une touche de poivre et de fins amers, stimulants et classieux, évoquant tout autant les zestes d'agrumes séchés (on pense à la mandarine et au kumquat) que le bâton de réglisse. On est impressionné par la rectitude et la précision de la finale : elle s'élanche sans ciller, longiligne, intense, tendue, portée par une trame épicée énergisante, d'une grande pureté.

Par la qualité de ses équilibres, nul doute que ce Chignin-Bergeron les

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Filles évoluera fort bien, gagnant dans les 2 ou 3 années à venir en gras de texture. Ce sera alors le compagnon idéal d'un poisson de lac ou de rivière servi avec un beurre blanc et des cromesquis de salsifis, ou encore de tendres quenelles accompagnées d'une sace Nantua. Plus tard encore, on ira vers un lapin au vin blanc et à la moutarde, servi avec gnocchis ou spaetzle. En fin de repas, mettez sur un Morbier ou une Abondance.

Succulent aujourd'hui comme dans 5 ans !

Quantité limitée à 2 Magnums par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Partagé Gilles Berlioz - Magnum Chignin-Bergeron Les Filles - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Sensuel, complexe : pierre mouillée, champignons sauvages, humus, fougères, écorces d'arbres encore humides, abricot caramélisé, banane, coulis de poire ou d'ananas. Une touche de noisette et de châtaigne.

Bouche : Texturée, huileuse et profonde, sur des saveurs franches de coulis d'abricot et de mangue, de jus d'ananas, relevés d'une touche de poivre et de fins amers (zestes d'agrumes séchés, bâton de réglisse). Finale longiligne, intense, épicée

Accords mets-vins : Un poisson de lac ou de rivière servi avec un beurre blanc et des cromesquis de salsifis, des quenelles accompagnées d'une sauce Nantua. Plus tard, un lapin au vin blanc et à la moutarde, servi avec gnocchis ou spaetzle. Abondance, morbier



### 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 : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne (ou bergeron)

Culture : Biologique et bio-dynamique