

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Magnum Chignin-Bergeron Les Dessous des Filles - 2019



Attention, voici un collector absolu produit sur 240 bouteilles numérotées et quelques magnums, un vin qui n'existera que chez une poignée d'amateurs privilégiés. Cette roussanne d'une envergure exceptionnelle a toute sa place parmi les plus grands blancs rhodaniens, au côté des meilleurs Hermitages. De l'aveu de Gilles Berlioz, c'est le plus beau vin qu'il ait jamais produit ! On confirme...

Véritable édition limitée illustrée par l'artiste Cat, cette cuvée est née en 2019 et ne verra le jour que lorsque Gilles estimera que le millésime a donné quelques grappes à la hauteur de son ambition. Il sélectionne en effet les plus beaux raisins issus des plus vieilles vignes des Christine et des Filles, des raisins mûrs, juteux, concentrés, aux équilibres irréprochables et à l'état sanitaire parfait. Conscient du relief naturel et de la profondeur du jus, Gilles a prolongé l'élevage dans un œuf couché (comme pour sa cuvée Les Christine) pendant 18 mois au total, le temps de révéler la complexité extraordinaire de cet intra-parcellaire de haut vol.

Dès le premier nez, le vin se montre incroyablement puissant et expressif. C'est une véritable déferlante de fruits mûrs qui jaillit du verre, autour de la pêche jaune, de l'abricot, de l'ananas et de la pomme, mais aussi du fruit de la passion, de la clémentine et de l'orange, et d'une touche plus étonnante et tout aussi gourmande de fraise fraîche. Le sol imprime sa marque, autour de notes fumées évoquant la pierre frottée.

Ce vin exhale une sensualité de tous les instants : on se délecte maintenant de nuances florales voluptueuses évoquant des essences de jasmin, de fleur d'oranger, de violette et de gentiane, mais aussi quelques fromages d'alpage de printemps et d'été, aux notes fleuries. Des arômes gourmands de pâte d'amande et de panettone aux fruits confits complètent ce tableau décidément très appétissant !

La bouche n'est pas en reste : le volume et la densité de la matière sont stupéfiants. On retrouve nos fruits à noyau bien mûrs, infusés d'épices chaudes, autour du poivre vert, du piment d'Espelette et de la noix de muscade. Le sol offre une dimension empyreumatique extrêmement stimulante pour les papilles. La finale, très sapide, d'une persistance incroyable se prolonge de longues secondes sur de fins amers de zestes d'agrumes confits, d'amande et de gentiane. Elle est interminable.

Ce grand vin de garde et de gastronomie brillera, après quelques années de cave, sur une cuisine généreuse, une cuisine de texture, souple et crémeuse : on pense à une blanquette de lotte au safran, à une volaille de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Bresse pochée servie avec une sauce poulette, mais aussi à des ris de veau à la crème et aux champignons sauvages ou encore à un boudin blanc truffé.

Attention, collector absolu : seulement 100 magnums produits, numérotés à la main. Quantité limitée à 2 Magnums par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Magnum Chignin-Bergeron Les Dessous des Filles - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Puissant, voluptueux : pêche jaune, abricot, ananas et pomme, fruit de la passion, clémentine et orange, une touche de fraise fraîche, pierre frottée, jasmin, fleur d'oranger, violette et gentiane, pâte d'amande, panettone aux fruits confits

Bouche : Densité et concentration stupéfiantes, des torrents de fruits à noyau juteux infusés de stimulantes notes de poivre vert et de piment d'Espelette. Une finale empyreumatique interminable, mâtinée de fins amers de gentiane, d'agrumes confit et d'amande.

Accords mets-vins : Une blanquette de lotte au safran, une volaille de Bresse pochée servie avec une sauce poulette aux trompettes de la mort, mais aussi des ris de veau à la crème et aux champignons sauvages ou encore un boudin blanc truffé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne (ou bergeron)

Culture : Biologique et bio-dynamique