

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Fripons - 2016



Cette cuvée va peut-être encore plus loin dans le registre d'une roussanne bien mûre, éclatante d'arômes et de saveurs, et profondément imprégnée de la minéralité du sol. Issue d'une parcelle exposée au Sud-Est, la vigne plantée voici une quinzaine d'années bénéficie d'un sol assez profond et très calcaire, qui va largement contribuer à donner au vin son impressionnante structure, verticale et profonde.

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. Et incontestablement, son meilleur, sur ce splendide millésime 2016, elle l'a donné !

La haute maturité du fruit est ici parfaitement contrebalancée par une trame minérale particulièrement tonique et une fraîcheur portée par de délicates notes végétales, évoquant les fleurs de printemps, le thé vert et la forêt de sapin. Dès le premier nez, on tombe sous le charme de ces arômes de coing, de poire, d'abricot confit, de citron et de physalis, le tout enrobé par une douce touche lactique, entre yogourt et crème fouettée, et une note légèrement tourbée.

La bouche, concentrée et généreuse, au fruit charnu, ne cesse d'être dynamisée par des saveurs d'orange amère et une finale épicée, entre poivre, cumin et une touche de curry. La richesse aromatique de ce vin, sa puissance contenue, sa minéralité revigorante, sa persistance phénoménale en font un sacré candidat pour accompagner des mets aussi variés qu'un ceviche de poisson au citron vert, une lotte ou un poulet au curry, des ris de veau à la crème ou des quenelles, ou encore, en fin de repas, un plateau de fromage faisant la part belle aux pâtes pressées : comté, beaufort ou tome du cantal.

Un grand vin de gastronomie que vous pourrez conserver en cave 8 à 10 ans, sans aucun souci.

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Fripons - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or moyen

Nez : Riche : fleurs de printemps, thé vert, pomme de pin, coing, poire, abricot confit, crème de citron, physalis, yogourt, une pointe de poivre et de cumin.

Bouche : Concentrée et généreuse, au fruit charnu, dynamisée par des saveurs d'orange amère et une finale épicée, entre poivre, cumin et une touche de curry.

Accords mets-vins : Ceviche de poisson au citron vert, une lotte ou un poulet au curry, des ris de veau à la crème ou des quenelles. En fin de repas, fromages à pâte pressée : comté, beaufort ou tome du cantal.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne (ou bergeron)

Culture : Biologique et bio-dynamique