

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Cuvée Les Christine - 2019 - blanc



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, y prétendrait légitimement !

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, à la fois lumineux et frais : passées de premières notes torréfiées évoquant l'amande grillée et le riz soufflé, on plonge dans un océan de fruits et d'herbes fraîches. On virevolte entre l'ananas et l'orange sanguine, le sucre d'orge et la menthe fraîche, le melon de Cavaillon bien mûr et l'aiguille de pin, la pâte de coing et la bergamote ou l'anis. Sensualité et fraîcheur semblent jouer une interminable et excitante partie de ping-pong ! Peu à peu se révèle une très grande complexité végétale, autour de notes mystérieuses d'armoise, de sauge et de fleurs de montagne : elle nous rappelle que de grandes « Chartreuses » sont élaborées depuis des siècles non loin d'ici...

L'entame de bouche nous envahit rapidement, enveloppante et lascive, avec sa matière texturée, presque huileuse. Mais la densité hors norme de ce vin, apportée par les sols de marnes et renforcée, cette année, par la concentration exceptionnelle des raisins, s'accompagne d'une sensation de mouvement, de fluidité et de fraîcheur, évoquant ruisseaux et lacs de montagne, mais aussi la terre humide que l'on vient de retourner. Tout s'articule avec une admirable précision et un naturel confondant !

Le vin est fuselé par une minéralité profonde, il est porté par des saveurs stimulantes de bergamote, d'écorce d'orange et de quinquina. La finale

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

est un vrai feu d'artifice : elle scintille et stimule tous nos sens pendant de longues secondes. Nous sommes là face à un grand vin de gastronomie, qui, par sa force racée, son équilibre entre gras et tension minérale, devrait parfaitement s'accommoder 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 absolument unique... et indispensable !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Cuvée Les Christine - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Intense et complexe : amande grillée, ananas et orange sanguine, sucre d'orge et menthe fraîche, melon de Cavaillon bien mûr et aiguille de pin, pâte de coing, bergamote et anis. puis des herbes mystérieuses évoquant une Chartreuse.

Bouche : Une entame texturée, enveloppante et lascive. La densité des marnes s'accompagne d'une sensation de mouvement, de fluidité et de fraîcheur, évoquant ruisseaux et lacs de montagne. Finale fuselée, stimulante, entre bergamote et quinquina

Accords mets-vins : 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. Mais on pourra aussi regarder vers l'Asie : on pense à une lotte au lait de coco, citronnelle et galanga.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Cépage : Roussanne (ou bergeron)

Culture : Biologique et bio-dynamique