

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Fripons - 2022 - blanc



Cette cuvée associe à merveille une roussanne parfaitement mûre, éclatante d'arômes et de saveurs, et la subtile vibration minérale venue du sol, aux accents toniques et épicés regardant vers l'Orient. Issue d'une parcelle exposée au Sud-Est, la vigne plantée au début des années 2000 bénéficie d'un sol assez profond et très calcaire, qui va largement contribuer à donner au vin son impressionnante structure, dense mais verticale et active.

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. Sur ce beau millésime 2022, au profil à la fois solaire mais étonnamment énergique, la roussanne se révèle dans un registre particulièrement équilibré entre sensualité fruitée et énergie épicée.

La richesse et les parfums enveloppants des fruits blancs et jaunes sont parfaitement contrebalancés par une trame poivrée et une touche d'agrumes, évoquant écorce d'orange, clémentine et citron vert. Le nez s'ouvre sur un profil tendre et gourmand, évoquant une salade de fruits frais, aux couleurs chatoyantes : les parfums parfaitement entremêlés sont assez difficiles à identifier individuellement tant ils forment une sorte de composition chamarrée, harmonieuse et réjouissante. On reconnaît cependant la poire Passe Crassane, l'abricot, la pomme rouge, la mirabelle, la pêche jaune. Viennent ensuite des notes plus exotiques, et tout aussi délicieuses, de fleurs un peu capiteuses, de mangue, d'ananas et de fruit de la passion. On ferme les yeux et on vogue à présent vers des contrées orientales, flânant parmi les étals d'épices, entre cumin, safran ou ras el-hanout. Luxe, calme et volupté, pour reprendre les mots du poète et de son Invitation au voyage...

Si la bouche offre ampleur et volume, elle s'illustre par sa souplesse et sa texture soyeuse, d'une grande délicatesse. On retrouve nos fruits à noyau, entre abricot, pêche, prune jaune, mais aussi la pomme Reinette, la marmelade aux agrumes et quelques suaves parfums de miel et de baklava. La fin de bouche se retend, s'étire et s'anime d'une dimension poivrée qui souligne la belle vibration minérale que l'on ressent sur les papilles. La sapidité est au rendez-vous, la longueur aussi.

Un beau vin de gastronomie, qui méritera de séjourner 3 ans en cave pour finir de s'harmoniser : il vous régalerait alors aussi bien sur une lotte au

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

safran, un couscous aux poissons, un tajine de jarret de veau aux abricots et carottes, un tandoori de volaille ou encore un lapin au vin blanc et à la moutarde.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Fripons - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Tendre et gourmand : salade de fruits frais, composition chamarrée, harmonieuse et réjouissante, poire Passe Crassane, abricot, pomme rouge, mirabelle, pêche jaune, fleurs capiteuses, mangue, ananas, fruit de la passion, cumin, safran, ras el-hanout.

Bouche : Ampleur et volume, souplesse et texture soyeuse, fruits à noyau, entre abricot, pêche, prune jaune, pomme Reinette, marmelade aux agrumes, miel, baklava. Longue finale sapide sur une dimension poivrée et une belle vibration minérale.

Accords mets-vins : Sur une lotte au safran, un couscous aux poissons, un tajine de jarret de veau aux abricots et carottes, un tandoori de volaille ou encore un lapin au vin blanc et à la moutarde.



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

Cépage : Roussanne (ou bergeron)

Culture : Biologique et biodynamique