Domaine Partagé Gilles Berlioz - Magnum Chignin-Bergeron Les Filles - 2022 - blanc



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 idéal 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. 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, entre fleurs et sève, un substrat plein de vie.

La robe, profonde et pure, tire sur l'or. Elle fait clairement envie. Les effluves gourmandes et suaves de pomme cuite au four, d'ananas rôti et de coing parfaitement mûr s'imposent au nez avec un je-ne-sais-quoi délicatement oxydatif en filigrane. C'est à ce stade déjà merveilleusement profond et prometteur, porté par un éclat aromatique puissant. Un deuxième rideau s'ouvre ensuite et propose de nous arrêter sur des notes plus fraîches et végétales, évoquant les fleurs jaunes, le cerfeuil anisé et la chlorophylle, imprégnées d'une dimension minérale rappelant l'ardoise. Des fragrances vivifiantes, associées à une touche d'agrumes, qui dilatent littéralement les narines.

La texture charnue du jus est traversée par les amers séduisants des zestes de mandarine et d'orange. Des notes allègres qui rendent l'attaque nerveuse et dynamique. Le dégustateur se retrouve vite devant une bibliothèque d'arômes et d'impressions où s'entremêlent les herbes sèches des alpages, la gentiane ou encore l'anis frais. Quelques expressions renvoyant à la noisette et à la noix fraîche donnent à l'ensemble une belle complexité. En milieu de bouche, le jus déclenche un plaisir presque coupable, autour de saveurs légèrement acidulées de mangue et d'ananas. Un vent d'altitude souffle maintenant sur cette cuvée décidément très bavarde. C'est luxuriant, onirique mais toujours fringant et énergique. Un vin en liberté.

On pensera à associer cet ample Chignin-Bergeron à quelques Beaufort, Comté ou chevrotin mais on pourra également le servir à table sur une blanquette de veau à l'ancienne ou encore des noix de Saint-Jacques snackés. N'hésitez pas à le carafer.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Magnum Chignin-Bergeron Les Filles - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Sensuel, complexe : pomme cuite au four, ananas rôti et de coing parfaitement mûr, fleurs jaunes, cerfeuil anisé, chlorophylle, dimension minérale évoquant l'ardoise, touche d'agrumes.

Bouche : Texture charnue traversée par les amers séduisants des zestes de mandarine et d'orange. Attaque nerveuse et extrêmement dynamique. Evocations d'herbe sèche des alpages, de gentiane, d'anis frais, noisette, noix fraiche. Mangue et ananas acidulés.

Accords mets-vins : Beaufort, comté ou chevrotin mais on pourra également le servir à table sur une blanquette de veau à l'ancienne ou encore des noix de Saint-Jacques snackés.

Conseils de service

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

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