

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Cuvée Les Christine - 2022 - blanc



Voici incontestablement un des blancs les plus intenses, voluptueux et profonds de la Savoie. Si le statut de Grand Cru existait ici, nul doute que cette singulière et confidentielle cuvée Les Christine, d'une folle complexité aromatique et d'une profondeur abyssale, pourrait légitimement y prétendre ! Elle nous rappelle d'ailleurs, par son empyreumatisme épicé et son incroyable complexité aromatique, d'autres Grands Crus, plus septentrionaux, du côté d'un pinot gris du Rangen de Thann alsacien par exemple...

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 et sa profondeur d'arôme et de texture.

Au nez, cet incroyable Chignin-Bergeron nous embarque progressivement pour un long voyage olfactif dans des paysages luxuriants, au cœur d'atmosphères voluptueuses et lascives mêlant les fruits mûrs et les essences florales sensuelles. Si l'on retrouve les marqueurs aromatiques des roussannes signées Berlioz, ici, tout est plus profond, plus intense, plus vertical aussi. Fruits, épices et notes florales s'entremêlent en douces volutes, et nous embarquent dans une mélodie enivrante. Miel de genêt, ananas, pomme d'Amour, pêche jaune, pâte de fruit à l'orange, confiture d'abricot, tatin de pomme ou de coing, raisins blonds séchés, tarte à la mirabelle... Le charme opère à tous les étages. Au fil de l'aération, la dimension épicée ne cesse de gagner en intensité.

C'est en bouche que les épices et l'expression minérale empyreumatique triomphent : la matière se resserre autour d'un cœur fruité particulièrement concentré et relevé de notes poivrées et pimentées. L'orange sanguine, la mangue et la mandarine sont traversées d'excitantes notes de poivre Sichuan, de piment d'Espelette, de safran, de clou de girofle, de curry Madras ou de noix de muscade. Quelle complexité ! L'intensité de la finale est stupéfiante : tendue, vibratoire, poivrée, elle pénètre au plus profond de notre corps pour mieux nous réchauffer le cœur.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un très grand vin de gastronomie qui saura accompagner des gibiers à plume, des currys de volaille, un filet mignon de porc à la moutarde et curry, mais aussi une oie farcie aux épices et fruits secs ou encore un porc au caramel et cinq parfums.

Un joyau rare sur un grand millésime, produit sur moins de mille bouteilles : indispensable dans toute bonne cave !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Cuvée Les Christine - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Profond, intense, vertical. Fruits, épices et notes florales, miel de genêt, ananas, pomme d'Amour, pêche jaune, pâte de fruit à l'orange, confiture d'abricot, tatin de pomme ou de coing, raisins blonds séchés, tarte à la mirabelle.

Bouche : Triomphe des épices, de l'expression minérale empyreumatique. Cœur fruité, notes poivrées, pimentées. Orange sanguine, mangue, mandarine, poivre Sichuan, piment d'Espelette, safran, clou de girofle, curry Madras, muscade. Finale tendue, poivrée.

Accords mets-vins : Gibiers à plume, des currys de volaille, un filet mignon de porc à la moutarde et curry, mais aussi une oie farcie aux épices et fruits secs ou encore un porc au caramel et cinq parfums.



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