

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Mondeuse La Deuse - 2022 - rouge



Les habitués de notre Route des Blancs connaissent bien les blancs de Christine et Gilles Berlioz (et toute leur bande de fidèles amis et associés), des vins toujours vivants, généreux et expressifs, mettant à l'honneur jacquères, altesse et autre roussanne. Mais le Domaine brille aussi lorsqu'il s'attaque à l'autre grand cépage emblématique de la Savoie, la Mondeuse.

La preuve avec cette « Deuse » 2022, une ode exaltante à la beauté de ces paysages savoyards préservés, à une nature à la fois sauvage et bucolique, qui devient ici tellement amicale, presque cajolante dans le verre. Les vignes ont été plantées voici une quinzaine d'années sur le terroir de Bordiot, sur des coteaux aux sols mêlant argiles limoneuses et calcaires. Elles profitent d'une culture résolument guidée par le respect du vivant et les principes de la bio-dynamie. L'exposition au Sud-Ouest permet à la mondeuse de mûrir lentement, tout en conservant un degré d'alcool potentiel toujours faible, entre 10 et 11° le plus souvent.

Côté vinification, Gilles privilégie une cuvaison à froid, en cuves fibrées, avec le moins de trituration possible des raisins. Ici, point de levurage, et une utilisation plus que parcimonieuse du soufre, pour rester au plus près du fruit. L'élevage est assez court, entre 6 et 8 mois, en petites cuves ovoïdes couchées.

Après une bonne aération, cette mondeuse séduit par son charme débridé, sa puissance d'évocation. On se régale de gourmands arômes, de prune rouge, de cerise, de confiture de fraise et de framboises, de sucre glace et de cannelle. Vient ensuite une belle brassée de fleurs fraîches, épanouies, parmi lesquelles on reconnaît la rose rouge, la pivoine, les œillets. Une touche de jasmin ajoute de la sensualité, tout comme cette subtile note chocolatée. Une excitante groseille joue des coudes dans ce concert enthousiasmant, précédant une expression minérale raffinée, poudrée même.

La bouche est vivante et énergique, évoquant des fruits rouges frais, comme la griotte et la prune, mais aussi l'énergie acidulée de la grenade, de l'orange et même du citron vert ou du pamplemousse. La finale est nette et tonique, encadrée de tannins bien mûrs et allongés par de fins amers rappelant noyau de cerise et amaro italien.

Jeune, cette Deuse vous réglera sur un beau plateau de charcuterie savoyarde. Plus tard, elle vous réglera sur une déclinaison de yakitori

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

japonais ou des côtelettes d'agneau grillées au barbecue. Autre option, une bavette à l'échalotte servie avec une sauce marchand de vin.

Une cuvée confidentielle très prisée des amateurs : ne tardez pas...

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Mondeuse La Deuse - 2022 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, dense

Nez : charmeur, puissant : prune rouge, cerise, confiture de fraise et de framboises, sucre glace, cannelle, rose rouge, pivoine, œillets, touche de jasmin, note chocolatée, groseille, expression minérale raffinée, poudrée même.

Bouche : vivante et énergique, fruits rouges frais (griotte, prune), énergie acidulée (grenade, orange, citron vert, pamplemousse). La finale est nette et tonique, encadrée de tannins bien mûrs et allongés par de fins amers (noyau de cerise, amaro italien).

Accords mets-vins : un beau plateau de charcuterie savoyarde. Plus tard, elle vous réglera sur une déclinaison de yakitori japonais ou des côtelettes d'agneau grillées au barbecue. Autre option, une bavette à l'échalotte servie avec une sauce marchand de vin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Cépage : Mondeuse

Culture : Biologique et bio-dynamique