

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Fripons - 2018



Cette cuvée associe à merveille une roussanne parfaitement mûre, éclatante d'arômes et de saveurs, et l'intense minéralité du sol. Celle-ci apporte en bouche une dimension saline et épicée qui stimule les papilles et rend la finale particulièrement salivante. Issue d'une parcelle exposée au Sud-Est, la vigne plantée voici une quinzaine d'années bénéficie d'un sol assez profond et très calcaire, qui va largement contribuer à donner au vin son impressionnante structure, verticale et serrée.

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, avec des rendements très limités, gage d'une haute maturité et d'une belle concentration sans pour autant que les degrés d'alcool ne montent.

La richesse presque exubérante du fruit est ici parfaitement contrebalancée par une trame épicée et une touche d'agrumes fort tonique. Dès le premier nez, de gourmands arômes de bonbon au cassis, de suc de violette, de pulpe de pomme, de nectarine et de prune semblent littéralement jaillir du verre, accompagnés d'un voile fumé et crayeux tout droit remonté des sols calcaires. Après s'être aérés, ces « Fripons », décidément facétieux, nous réservent encore de belles surprises, avec des notes de fruit de la passion et des nuances rafraîchissantes de bâton de réglisse et de menthe sauvage...

Le volume de l'entame de bouche est encore une fois très impressionnant. Puis le vin se resserre, gainé par de fins amers aux saveurs de poivre, de cumin et d'écorce de pamplemousse. La finale, très salivante, est gorgée de fruits blancs, toujours rehaussés de saveurs stimulantes de zestes d'agrumes. La persistance est franchement bluffante à ce niveau !

La richesse aromatique de ce vin, sa puissance contenue, sa minéralité revigorante, son allonge impressionnante en font un sacré candidat pour accompagner des mets aussi variés qu'un ceviche péruvien de cabillaud, une lotte au curry, des quenelles, ou encore, en fin de repas, un plateau de fromage faisant la part belle aux pâtes pressées, comté, beaufort ou tome du cantal.

Un grand vin de gastronomie que vous pourrez facilement conserver en cave 6 ou 8 ans.

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Fripons - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Très expressif et harmonieux : bonbon au cassis, suc de violette, pulpe de pomme, nectarine et prune. Une touche fumée et crayeuse. Vient ensuite le fruit de la passion. Réglisse, menthe sauvage.

Bouche : Volume impressionnant en entame. Gainée par de fins amers aux saveurs de poivre, de cumin, d'écorce de pamplemousse. La finale, très salivante, est gorgée de fruits blancs et d'une touche de zestes. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Ceviche de poisson au citron vert, une lotte au safran ou un poulet au curry, des quenelles. En fin de repas, fromages à pâte pressée : comté, beaufort ou tome du cantal.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne (ou bergeron)

Culture : Biologique et bio-dynamique