Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Fripons - 2021

Cette cuvée associe à merveille une roussanne parfaitement mûre, éclatante d'arômes et de saveurs, et la subtile minéralité d'un sol à dominante calcaire, qui lui apporte ses accents toniques et épicés. Une imprégnation calcaire qui donne en bouche d'élégants amers d'écorces d'agrumes ainsi qu'une dimension finement empyreumatique et poivrée qui stimule les papilles et nous ouvre l'appétit.

Issue d'une parcelle exposée au Sud-Est, la vigne des Fripons, 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 s'épanouisse dans son environnement naturel et donne son meilleur.

Dès le premier nez, vous êtes cueilli par de magnifiques arômes herbacées, de plantes à tisanes renvoyant à la verveine citronnée, au tilleul. Une dimension végétale complétée par des notes de fleurs blanches et une touche anisée de fenouil. Ce premier rideau olfactif s'ouvre pour dévoiler ensuite des notes plus suaves voire confites de sucre d'orge, de tarte au citron, de gelée de coing, de tatin de pomme ou d'abricot. Les épices virevoltent gaiement autour de ce noyau fruité dense : on pense au colombo, au piment doux mais aussi à la bergamote, complétés d'une touche fumée.

La bouche est singulièrement vibrante, pleine de peps. Les papilles sont rapidement submergées par un jus dynamique, porté par des notes d'agrumes parmi lesquels on reconnait la mandarine et le citron jaune. Un voile léger et assez classieux de nuances empyreumatiques s'étire sur une matière dense. Le milieu de bouche laisse apparaitre un jus sapide et gourmand. On décèle la confiture de coing, quelques notes acidulées de rhubarbe et même une touche plus étonnante de coulis de fraise. La finale persistante et sublime convoque de jolis amers, entre poivre vert et poivre de Sichuan et laisse sur les papilles un grain minéral d'une belle finesse.

Un lieu au citron confit et au safran tout comme un piccata de veau au citron sur son lit de légumes se marieront parfaitement avec cette roussanne puissante, suave et épicée. Dans un esprit plus exotique, vous pourrez également miser sur un colombo de poulet. Succès garanti !

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Fripons - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Expressif et harmonieux : plantes à tisanes comme la verveine citronnée, le tilleul. Fenouil anisé, fleurs blanches. Des notes plus suaves de sucre d'orge, de tarte au citron, de gelée de coing, de tatin de pomme, d'abricot. Colombo, piment doux, fumée

Bouche : Vibrante et tonique, portée par des saveurs de mandarine et de citron, un milieu de bouche dense et gourmand, entre rhubarbe confite, de gelée de coing et jus de fraise. Beaux amers poivrés et grain fin sur la finale

Accords mets-vins : Un lieu au citron confit et au safran tout comme un Piccata de veau au citron sur son lit de légumes, un colombo de poulet ou de gambas.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne (ou bergeron)

Culture : Biologique et bio-dynamique