Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Cuvée Les Christine - 2021

Voici incontestablement un des blancs les plus baroques, voluptueux et fascinants 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 !

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, dans des atmosphères voluptueuses et lascives mêlant les fruits mûrs et les essences florales sensuelles. On pense au miel de genêt et à la cire fraîche, au mimosa et au jasmin. La sensation de maturité domine le propos, dans des notes charmeuses de coulis de poire ou de pomme, de tatin de coing, de confiture de mirabelle et de pêche jaune.
Quelques nuances racinaires de butternut croisent des flaveurs de céréales aux contours presque suaves, évoquant blé mûr et maïs. Au fil de l'aération, on pense aussi à un beurre manié que l'on aurait relevé de quelques stimulantes épices, entre baie de genièvre, cardamome ou graine de coriandre. Les agrumes confits ne sont pas loin, tout comme la bergamote et même une note camphrée. Quelle complexité !

La bouche est tout aussi sensuelle : le vin nous envahit, sans crier gare, avec une assurance tranquille et un naturel désarmant. On aime son toucher fluide et caressant, sa matière souple, qui ne cesse d'ondoyer sur les papilles pour leur plus grand plaisir. Les vagues de fruits mûrs, parmi lesquels on reconnaît la prune jaune, la pêche ou l'abricot, se parent d'une dimension finement épicée. La baie de genièvre, le clou de girofle, le poivre gris ou le bâton de réglisse s'immiscent dans la chair savoureuse du fruit, lui donnant encore plus de relief. La densité séveuse (et franchement hors-norme !) de ce vin, apportée par les sols de marnes, s'accompagne en permanence d'une sensation de mouvement et d'énergie.

La finale, d'une longueur et d'une sapidité remarquables, est un vrai feu

d’artifice : elle scintille et stimule tous nos sens pendant de longues secondes, imbriquant à merveille le fruit, les racines et le sol. Nous sommes là face à un grand vin de gastronomie, qui, par sa force et son équilibre entre gras et tension minérale, devrait parfaitement s’accommoder d’une darne de saumon accompagnée d’une sauce Béarnaise, d’un coquelet à l’estragon, d’involtini de veau à la sauge accompagnés de gnocchis ou encore d’un filet d’empereur au curry et son gratin de blettes. A moins que l’on opte pour une traditionnelle poule farcie et sa sauce suprême aux champignons sauvages.

Un joyau rare, produit sur un petit millier de bouteilles : indispensable dans toute bonne cave !

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Cuvée Les Christine - 2021

Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Intense et complexe : miel de genêt et cire fraîche, mimosa et jasmin. Des notes charmeuses de coulis de poire ou de pomme, de tatin de coing, de confiture de mirabelle et de pêche jaune. Butternut. Blé mût, maïs. Baie de genièvre, cardamome, bergamote

Bouche : Un toucher fluide, caressant, sa matière souple, les vagues de fruits mûrs, de prune jaune, pêche ou abricot, se parent d'une dimension épicée. évoquant baie de genièvre, clou de girofle, poivre gris, bâton de réglisse. Très longue finale, pleine de sol

Accords mets-vins : Une darne de saumon accompagnée d'une sauce Béarnaise, un coquelet à l'estragon, involtini de veau à la sauge accompagnés de gnocchis, un filet d'empereur au curry et son gratin de blettes. Plus tard, une poule farcie, sauce suprême.

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

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne (ou bergeron)

Culture : Biologique et bio-dynamique