Domaine Partagé Gilles Berlioz - Magnum Chignin Le Jaja - 2021

Autre cuvée emblématique de ce singulier et attachant « Domaine Partagé », ce Jaja met à l'honneur un des cépages stars de la Savoie, la jacquère. Disons-le tout net : ce cépage trop souvent cantonné dans la région à l'élaboration de vins « frais et légers » trouve ici un terrain d'expression d'une belle complexité, entre fraîcheur bucolique, gourmandise des fruits en coulis, énergie acidulée des agrumes et une imprégnation calcaire dynamisante. C'est un modèle d'harmonie, à la puissance d'évocation rare dans la région.

Les vignes ont été plantées voici une trentaine d'années, sur des coteaux argilo-calcaires pentus et escarpés. Elles bénéficient d'un travail régulier des sols et de pratiques culturales biologiques et biodynamiques qui favorisent l'osmose recherchée avec toutes les composantes de leur environnement.

La robe est dense et dorée. Le nez, après une énergique agitation, est plein de vivacité et de fraicheur. Il laisse poindre des notes miellées et légèrement réglissées. Puis il se fait plus dynamique avec l'apparition d'effluves ancrées dans les paysages alpins et pastoraux, suggérant les fleurs sauvages, la marjolaine, la mélisse ou le sureau. On pense également à la paille et à des foins juste coupés. Le nez prend, par la suite, des contours nettement plus minéraux et pierreux.

La bouche est ciselée, fluide. Le jus est gaillard. On retrouve des notes sensuelles et gourmandes de fruits blancs et jaunes miellés et beurrés. Le tout est enveloppé par une matière chlorophyllée, tonique, aux accents mentholés. Plus on avance, plus l'ampleur fruitée s'affirme. On croque maintenant dans une pomme Reinette, juteuse et finement acidulée, puis dans une quetsche bien mûre. La finale est saline, la tension palpable pour un vin qui laisse définitivement parler son terroir et fait triompher le sol.

Outre la tartiflette bien sûr, ce vin accompagnera les poissons d'eau douce comme l'omble chevalier, la perche ou la truite, de préférence en cuisson meunière. Les fromages savoyards tel que l'abondance, le beaufort, le reblochon ou le chevrotin des Aravis seront également d'incontournables compagnons de tablée.

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Magnum Chignin Le Jaja - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets or

Nez : Sensualité et fraîcheur : berlingot au miel, réglisse, fleurs sauvages, marjolaine, mélisse ou sureau, prune jaune beurrée, pomme, foin juste coupé, céréales battues. Une note pierreuse

Bouche : Fraîcheur et fluidité, avec des saveurs gourmandes de pomme Reinette et de quetsche rôtie au beurre, énergie chlorophyllienne, belle final saline, portée par une tension minérale salivante

Accords mets-vins : Les poissons d'eau douce comme l'omble chevalier, la perche ou la truite de préférence en cuisson meunière. Tartiflette ou morbiflette. Les fromages savoyards tel que l'abondance, le beaufort, le reblochon ou le chevrotin des Aravis

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

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 : Jacquère

Culture : Biologique et bio-dynamique