Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin Le Jaja - 2022

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 incroyable complexité, entre gourmandise des fruits en coulis, énergie acidulée des agrumes et une imprégnation minérale et épicée qui invite au voyage et à la rêverie. C'est un modèle d'harmonie, à la puissance d'évocation rare dans la région. Nous tenons probablement la plus belle jacquère du millésime !

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 dorée, brillante, porteuse de légers reflets cuivrés qui semblent annoncer la belle maturité du fruit. Dès le premier nez, on tombe sous le charme de fruits en coulis parmi lesquels on reconnaît l'abricot, la pêche jaune, l'ananas ou la mangue, complétés d'une touche de marmelade à l'orange. On est immédiatement envahi par une sensation de confortable profondeur, de douceur enveloppante. Plus étonnant encore, comme si un coup de sirocco avait soufflé cette année sur les pentes savoyardes, le bouquet se tourne ensuite vers des paysages orientaux, baignés d'arômes de datte et de figue séchée, de gâteau au miel mais aussi d'épices subtiles comme le safran ou le curcuma. Camphre et bergamote ne sont pas loin, complétant cette belle invitation au voyage.

L'irrésistible sensualité du nez s'équilibre avec une bouche séveuse, ample mais particulièrement énergique, portée par les saveurs dynamisantes du citron, de la mandarine et du fruit de la passion. Elles pénètrent un coeur de fruits blancs et jaunes bien mûrs. Des herbes fines apportent une touche aérienne et chlorophyllienne à la fin de bouche, autour de la marjolaine, de l'estragon et de la mélisse. On finit sur une énergie primesautière qui nous ravit, le cœur léger, l'humeur joyeuse !

Ce « Jaja » (qui est bien plus que cela !) vous ravira sur une fera sauce meunière, un haddock poché au lait servi avec un beurre citronné et des pommes vapeur, une darne de saumon sauce béarnaise accompagnée de gnocchis ou encore des quenelles de brochet sauce Nantua. Vous pourrez également jouer la carte des spécialités fromagères, tartiflette en tête !

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin Le Jaja - 2022

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante, légers reflets cuivrés

Nez : Sensuel et doux. Fruits en coulis : abricot, pêche jaune, ananas, mangue, marmelade à l'orange, datte et figue séchée, gâteau au miel, safran, curcuma, camphre et bergamote.

Bouche : Séveuse, ample mais énergique. Saveurs dynamisantes du citron, de la mandarine et du fruit de la passion. Fruits blancs et jaunes bien mûrs. Touche aérienne et chlorophyllienne des herbes fines (marjolaine, estragon, mélisse). Finale primesautière.

Accords mets-vins : Sur une fera sauce meunière, un haddock poché au lait servi avec un beurre citronné et des pommes vapeurs, une darne de saumon sauce béarnaise accompagnée de gnocchis ou encore des quenelles de brochet sauce Nantua. Spécialités fromagères (tartiflette).

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 : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Jacquère

Culture : Biologique et biodynamique