

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Magnum Mondeuse La Deuse - 2021



Les habitués de notre Route des Blancs connaissent bien les blancs de Christine et Gilles Berlioz (et toute leur bande de fidèles amis et associés), des vins toujours vivants, généreux et expressifs, mettant à l'honneur jacquères, altesse et autre roussanne. Mais le Domaine brille aussi lorsqu'il s'attaque à l'autre grand cépage emblématique de la Savoie, la Mondeuse.

La preuve avec cette « Deuse » 2021, une ode exaltante à la beauté de ces paysages savoyards préservés, à une nature sauvage mais qui devient ici tellement amicale, presque cajolante dans le verre. Les vignes ont été planté voici une quinzaine d'années sur le terroir de Bordiot, sur des coteaux aux sols mêlant argiles limoneuses et calcaires. Elles profitent d'une culture résolument guidée par le respect du vivant et les principes de la bio-dynamie. L'exposition au Sud-Ouest permet à la mondeuse de mûrir lentement, tout en conservant un degré d'alcool potentiel toujours faible, autour de 10%.

Côté vinification, Gilles privilégie une cuvaison à froid, en cuves fibrées, avec le moins de trituration possible des raisins. Issu point de levurage, et une utilisation plus que parcimonieuse du soufre, pour rester au plus près du fruit. L'élevage est assez court, entre 6 et 8 mois, en petites cuves ovoïdes couchées.

Après une bonne aération, cette mondeuse séduit par sa puissance d'évocation et sa complexité aromatique. On se régale de gourmands arômes, de prune rouge, de cerise, de confiture de fraise et de framboises, de gelée de groseille relevée d'épices, entre clou de girofle, cardamome et baie rose. On pense aussi à une nature sauvage, au cœur d'une forêt dense de feuillus, au milieu des feuilles humides tombées à l'automne, de la mousse et des champignons sauvages, trompettes de la mort en tête. A l'agitation, le nez déploie une nouvelle dimension florale, comme une large brassée de fleurs des champs, d'azalées et de tulipes.

La bouche, vivante et énergique, évoquant des fruits rouges macérés, comme la griotte et la prune, on pense au vinaigre de framboise mais aussi au coing et à la rhubarbe confite. Un vin généreux, libre et sans concession, qui saura autant séduire les amateurs de vins naturels que les esthètes de la mondeuse. On finit sur des amers élégants évoquant l'amaro qui renforcent encore l'intensité de la finale. Bavette à l'échalotte et sauce marchand de vin, terrine de canard au poivre vert, œuf en meurette, cassolette d'escargots et champignons au vin rouge, tarte aux oignons rouges, quasi de veau à la sauge : à table, les possibilités ne manquent pas !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Une cuvée confidentielle que les amateurs s'arrachent : ne tardez pas...

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Partagé Gilles Berlioz - Magnum Mondeuse La Deuse - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, dense

Nez : Versatile, expressif : prune rouge, cerise, confiture de fraise et de framboise, gelée de groseille relevée d'épices, entre clou de girofle, cardamome et baie rose. Forêt dense, humus, feuilles humides. Trompettes de la mort. Fleurs des champs, tulipe

Bouche : Vivante et énergique, évoquant des fruits rouges macérés, comme la griotte et la prune, on pense au vinaigre de framboise mais aussi au coing et à la rhubarbe confite. Finale sur d'élégants amers d'amaro italien

Accords mets-vins : Bavette à l'échalotte et sauce marchand de vin, terrine de canard au poivre vert, œuf en meurette, cassolette d'escargots et champignons au vin rouge, tarte aux oignons rouges, quasi de veau à la sauge.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Mondeuse

Culture : Biologique et bio-dynamique