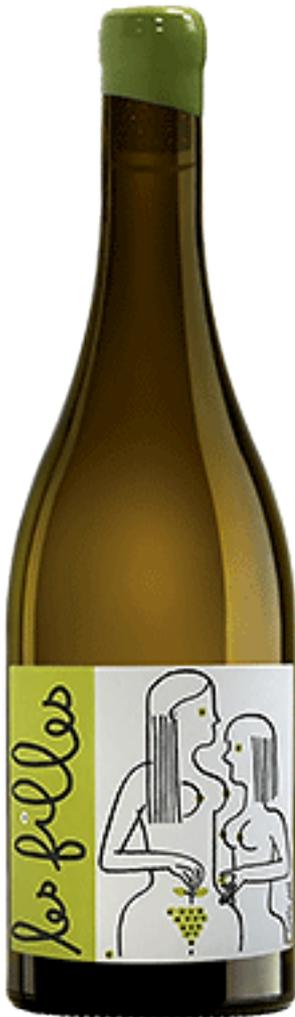


## Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Filles - 2016



Si la roussanne contribue depuis longtemps à donner leurs lettres de noblesses aux plus prestigieux crus de la vallée du Rhône, comme Hermitage ou Châteauneuf-du-Pape bien sûr, on ne doit pas oublier qu'elle a une autre magnifique terre d'élection : la Savoie. Connue ici sous le nom de bergeron, la roussanne trouve sur ces pentes abruptes au sol argilo-calcaire, plus ou moins parsemées de cailloux issus de moraines glaciaires, un environnement idoine pour exprimer sa puissance, son intensité aromatique et une minéralité hors du commun.

Pour peu qu'elle soit travaillée par un amoureux de la plante et un virtuose de la vinification comme Gilles Berlioz, alors on s'approche du sublime... Ici, les vignes d'une vingtaine d'années, plantées sur les terroirs des Châteaux et de la Tournaz, bénéficient d'une belle exposition au Sud qui a permis au raisin, grâce à un été 2016 particulièrement ensoleillé et chaud, d'atteindre une haute maturité, tout en conservant un bon niveau d'acidité.

Après une vinification en cuves, sur levures indigènes, et un élevage très peu interventionniste d'une dizaine de mois, ce Chignin-Bergeron révèle aujourd'hui une complexité aromatique et une densité en bouche qui rivalisent clairement avec les meilleurs crus de la vallée du Rhône, tout en conservant fraîcheur et tension.

Dès le premier nez, on sent ici une intensité hors du commun : le vin conjugue un caractère éminemment floral, entre narcisse et pivoine, une fraîcheur végétale évoquant la coriandre et l'ortie, une expression du sol parfaitement intégrée, à la fois crayeuse et subtilement iodée. Bien sûr, le fruit n'est pas en reste, charnu, juteux, évoquant tour à tour la poire, l'abricot et la pulpe d'agrumes...

La bouche prolonge la complexité et l'intensité du bouquet avec une grande cohérence : ample en attaque, magnifiquement texturé, le vin révèle ensuite une belle droiture. Les amers évoquant l'essence d'agrumes, la fraîcheur de notes réglissées, et la minéralité crayeuse omniprésente prolongent une finale d'une incroyable persistance. Voici de toute évidence un beau vin de gastronomie, aussi à l'aise sur un omble-chevalier rôti, des quenelles de brochet que des bouchées à la Reine. Tout simplement grand !

## Domaine Partagé Gilles Berlioz - Chignin-Bergeron Les Filles - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or moyen

Nez : Puissant et sophistiqué :  
chèvrefeuille, narcisse et pivoine,  
coriandre et ortie, craie, silex, subtile  
sensation iodée. Poire, abricot, groseille,  
pulpe d'agrumes (orange,  
pamplemousse). Nougat. Une touche de  
réglisse, voire de menthol.

Bouche : Matière ample et dense en  
attaque, mais toujours très digeste,  
active en bouche. Les amers (peaux  
d'agrumes, bâton de réglisse) donnent du  
peps à la finale très persistante.

Accords mets-vins : Aussi à l'aise sur un  
omble-chevalier rôti, des quenelles de  
brochet ou des Bouchées à la Reine.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de Savoie ou Savoie

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne (ou bergeron)

Culture : Biologique et bio-dynamique