walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine PARTAGÉ - Gilles BERLIOZ - LES FRIPONS 2019

75 cl Blanc Savoie AOP Chignin Bergeron



La note by Christian Walter 94/100

Christine et Gilles BERLIOZ créent le domaine en 1990. Neuf ans plus tard, ils entament une conversion en agriculture biologique. Ils ne cessent de se remettre en question sur leurs pratiques culturales et leur travail en cave. Leur façon de faire et leurs expériences s'orientent de plus en plus vers la biodynamie, avec un fort attachement à la force de l'intention. Aujourd'hui, le domaine est fondé sur leurs interactions entre eux et les personnes qui ls accompagnent : échanges d'idées, curiosité, confiance réciproque, rigueur, ce qui les amenés à renommer leur exploitation "Domaine PARTAGÉ"

Une sélection de 5 très beaux vins quatre blancs et un rouge : un Chignin "...Le Jaja..." 100% Jacquère, une Roussette de Savoie "El-hem..." 100% Altesse, 2 Chignin Bergeron "Les Filles" et "Les Fripons" 100% roussanne sur sol argilo-calcaire, et enfin le seul rouge "La ...deuse..." 100% Mondeuse sur sol limoneux calcaire.

Le domaine Partagé (Gilles Berlioz) est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). Il est certifié Ecocert (viticulture biologique). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Partagé - Gilles Berlioz (Savoie)

Le vin

Chignin Bergeron "Les Fripons" : 100% Roussanne sur sol argilo-calcaire et vignes de 25 années plantées à 7000 pieds/hectare. Robe profonde à la texture dorée à reflet vert. Nez élégant, épicé et compoté : narcisse, figue, coing et abricot sec, fenugrec et thé vert. Bouche suave et beurrée mais fragile, soutenue par une pointe de minéralité.

Plus épicé, gourmand et original dans ses arômes de cassonade et de tourbe, il a poussé loin la maturité mais sa chair moelleuse et fraîche, infusée de notes poivrées et épicées, lui apporte une harmonie succulente. (RVF, millésime 2016, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

Fils d'ouvrier, Gilles Berlioz est un vigneron autodidacte et heureux. Paysagiste de formation, il démarre en 1990 avec 0,8 hectare sur le secteur de Chignin, aidé de sa compagne Christine. Il dispose aujourd'hui de 4,5 hectares, labourés à l'aide d'un cheval, et convertis en bio en 2005 puis en biodynamie (non certifiée). Du simple chignin jusqu'à la mondeuse, en passant par les exceptionnels chignin-bergeron vinifiés en sélections parcellaires, tous les vins offrent des expressions saines, sereines, d'une grande profondeur de saveur. Les amateurs avisés s'arrachent ces vins d'orfèvre, très limités en volume. L'accueil au domaine est chaleureux et passionné. Une adresse indispensable.

Les vins : nous avons cette année à nouveau goûté les 2018. Très parfumée, à la fois enveloppante et aérienne (9,8° d'alcool seulement !), portée par des senteurs capiteuses de fleurs sombres, la mondeuse a encore gagné en expressivité. La roussette, à la fois tonique et lactique, livre de très belle saveurs musquées, abricotées, elle résume à merveille le caractère paradoxal du cépage. Si le bergeron Les Christine, qui nous avait tant impressionné l'an passé, se montre toujours aussi intense et tapissant, son expression aromatique semble s'être un peu repliée sur elle-même. Ne soyez pas pressés de l'ouvrir ! (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Installé sur les coteaux abrupts de Chignin, entre calcaires, limons et argiles, Gilles Berlioz a troqué voilà près de 30 ans ses habits de paysagiste pour ceux de vigneron, non sans réussite. Son exploitation à taille humaine, réduite à 4,5 hectares, lui permet de cultiver la vigne comme un jardin, en biodynamie depuis 2007. Il était parmi les premiers à l'aube des années 2000 à opter pour l'agriculture biologique, parce que « le vin est fait avant tout pour être bu » et qu'il peut ainsi, grâce à de petits rendements, obtenir des matières concentrées et mûres sans de gros degrés. À partir de 2016, le domaine s'appelle domaine Partagé et fonctionne selon un modèle coopératif et solidaire. Les vins, vinifiés selon le principe « un terroir, une cuvée », sans chaptalisation, dans une approche peu interventionniste, sont purs, digestes et de bonne garde. (Bettane & Desseauve, production sérieuse et recommandable, noté 2*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 100% roussanne
- **Terroir :** Argilo-calcaire à prédominance argileuse. Exposition Sud
- **Vignoble :** Plantation 7000 pieds/hectare, âge des vignes 25 ans
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Vendanges manuelles en caisses. Préssurage lent. Débourbage en cuve. Vinification et fermentation malolactique en cuve de fibre de verre ovoïde. Travail en gravité.
- **Elevage :** Mise en bouteille en mars de l'année qui suit. Collage et filtration si besoin. Sulfitage à la pressée et avant la mise en bouteille (1 à 2 grs SO2/hl)
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2021 et 2028
- **Alcool :** 14,5% vol. / Ph 3,60 / Sucre résiduel 1,2 grs/l / SO2 28 mg/l
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse