LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

# Domaine PARTAGÉ (Gilles BERLIOZ), Chignin LE JAJA 2019

75 cl Blanc Savoie AOC Chignin

BIO - BIODYNAMIE

## La note Le Meilleur Du Vin

## 91-92/100

**C**hristine 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"

**U**ne 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.

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

## Partagé - Gilles Berlioz (Savoie)

## Le vin

Chignin "...Le Jaja..." : 100% Jacquère sur sol limoneux-calcaire et vignes de 36 ans plantées à 7000 pieds/hectare. Robe jaune pâle à reflets vert et gris. Nez délicat qui exprime entre fraîcheur et finesse, des senteurs florales, fruitées et végétales : bergamote, coing, noisette verte et pêche de vigne, mélisse et craie. Bouche légère et nerveuse à la minéralité précise.

Une jacquère de bon confort, florale et exotique, aux notes de pêche et de fruit de la passion, assez enjouée. (Bettane & Desseauve, millésime 2016, noté 90/100)

# 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 Bettane :** 90/100
- **Cépage :** 100% jacquère
- **Appellation principale :** Savoie
- **Terroir :** Limoneux-calcaire lieu-dit "Les Frettes". Exposition Sud-Est
- **Vignoble :** Plantation 7000 pieds/hectare, âge des vignes 38 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
- **Période de consommation :** à boire entre 2021 et 2026
- **Alcool :** 12,0% vol. / Ph 3,319 / Sucre résiduel 4,2 grs/l
- **Service :** 11 à 13°C