



LE MEILLEUR DU VIN

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

Adrien BERLIOZ, Savoie persan OCTAVIE 2024

75 cl Rouge Savoie AOP vin de Savoie



La note Le Meilleur Du Vin 93-94/100

Le domaine Adrien Berlioz a débuté en 2006 avec 1,5 hectare de vigne appartenant au père d'Adrien, Joseph. Après des achats de terres et quelques années de travail, le jardin fait 7 hectares en 2020. Il y a 17 vins parcellaires avec les cépages Jacquère, Altesse, Malvoisie, Bergeron pour les blancs et la Mondeuse noire, le Persan et la Douce Noire pour les rouges. Marne, moraine, éboulis, limon et schiste méritent une expression par cuvée selon l'altitude, l'exposition, les sol/sous sol, les vents... La pente est notre terrain de jeu. Tous les vins sont certifiés Demeter en 2020 sauf pour les locations récentes en conversion (début de certification Ecocert en 2009). Les vins sont issus de la production du domaine uniquement. Le travail manuel prime dans la simplicité et l'énergie. Pioche, traction animale, treuil, préparats rythment les vignes du domaine. Il produit volontairement autour des 40 hl/ha (densité de plantation : 8000 pieds/ha). La compagne d'Adrien étant apicultrice, tout est fait pour préserver un environnement à partir d'un équilibre instable.

Le domaine Adrien Berlioz est noté 3* à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Tous les vins sont certifiés Demeter (biodynamie) depuis 2020 sauf pour les locations récentes en conversion (début de certification Ecocert en 2009). Les vinifications sont peu interventionnistes (et sans soufre), seules de petites doses sont ajoutées à la mise en bouteille. Découvrez des vins de vignerons reconnus, choisis par Le Meilleur du Vin pour leur précision et leur authenticité.

Adrien Berlioz (Savoie)

Le vin

La fraîcheur acidulée du fruit mûr irradie dans ce vin tonique, dont la matière énergétique, couplée à des petits tanins croquants, lui assure un vieillissement certain. (RVF, millésime 2015, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

Adrien Berlioz, jeune cousin (et voisin) de Gilles Berlioz, s'est installé en 2006. Exigeant et rigoureux, il travaille en biodynamie ses vignes (certification Demeter en 2020), y compris celles situées sur les coteaux les plus abrupts. Nous sommes admiratifs de la diversité, de l'énergie et de la franchise de ces cuvées, contemporaines mais totalement enracinées dans l'identité savoyarde, qui de plus vieillissent avec grâce. Les derniers projets d'Adrien : la reconstitution d'un vignoble oublié à Détrier, aux portes de la vallée du Gelon, avec 4 hectares de cépages patrimoniaux cultivés en pergola (bia blanc, barbin, joubertin, verdesse, mondeuse blanche et noire, altesse) et la reprise d'un domaine dans la vallée du Coisin. Le domaine rejoint aujourd'hui le sommet régional en obtenant la troisième étoile.

Les vins : l'altesse de Zulime est déjà avenante avec ses notes de fruits à chair blanche. Un vin gourmand, long, soutenu par de beaux amers. Il conjugue proximité du fruit et élan minéral. Dynamisme et complexité définissent le chignin-bergeron. La bouche est vive, complétée par des notes d'infusion de plantes, avec du volume mais sans lourdeur. Un vin élancé et complexe que l'on savourera à table. Sanguette (mondeuse et douce noire) est une réussite au nez déjà parfumé (fraise écrasée et impression finement poivrée). La bouche est gracile, soutenue par une fine structure tannique qui accompagne le vin sans le dominer. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*)

Caractéristiques

- **note RVF** : 93/100
- **Cépage** : 100% persan
- **Appellation principale** : Savoie
- **Terroir** : 100% persan, cépage rare, moins de 5 hectares dans le monde dans le monde, lieu-dit les Cray à Chignin, vigne de 15 ans, alluvion calcaire, exposition sud
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Vinification** : Vendanges manuelles en caisses, vendange entière (au moins 50%), levures indigènes
- **Millésime** : 2024
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2032
- **Alcool** : 11,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C