



Adrien Berlioz - Les Gueux



Domaine	Adrien Berlioz
Pays et région d'origine	France - Savoie
Dénomination	Vin de Savoie



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Les Gueux
Millésime	2023
Cépages	100% Jacquère
Elevage	Elevage en cuve inox
Prix	21,70 € 21,20 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Adrien Berlioz s'installe en 2006 à Chignin. Le vigneron possède aujourd'hui 5 hectares de vignes en coteaux, toutes travaillées en bio. Le bon épanouissement de la vigne et l'état sanitaire du raisin est essentiel pour Adrien, car un grand vin naît toujours d'un bon raisin. Les sols sont piochés et enherbés afin que la vigne puise ses nombreuses ressources en profondeur. A la Cave, "qui peut le plus, peut surtout le moins" : nul besoin de violenter des moûts énergiques et vivants. Les raisins sont simplement pressés avec soin, avant de laisser faire les levures indigènes, sans intrant. Vient ensuite l'élevage en cuve ou demi-muids. En somme, ce sont une quinzaine de cuvées qui composent la gamme du Domaine, et toutes sont des hommages gracieux aux cépages autochtones savoyards.

Caractéristiques du vin

Cuvée hommage au duo Adrien et Gilles Berlioz son cousin, la cuvée des Gueux est comme une brise de printemps. On ferme les yeux et on se laisse emporter par ces parfums délicats de fleurs blanches dans un joli pré... Robe paille aux reflets verts. Le nez révèle la netteté et la fraîcheur compotée du fruit (zeste d'agrumes, silex, pêche cuite et bergamote). Un blanc intense, joyeux, croquant porté par une vivacité qui réveille nos sens. **Vin d'auteur à aérer à l'avance pour encore plus de saveurs.**

Consommation et garde

A boire maintenant ou dans 8 ans. A ouvrir 45 minutes avant de le boire pour libérer son beau fruit.

Température de consommation idéale: A boire de 10 °C à 12 °C

Accord Mets vin:

La cuvée des Gueux blanc, c'est le compagnon audacieux de l'apéro et des savoureux fromages de montagnes. Ou avec une truite saumonée et un fromage de chèvre !

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les vins de Savoie

Les vins de Savoie, originaires des montagnes pittoresques du sud-est de la France, sont un trésor encore méconnu pour de nombreux amateurs de vin. Cette région viticole, nichée entre le lac Léman et les Alpes, bénéficie d'un terroir unique, caractérisé par des sols calcaires et un climat alpin. Ces conditions particulières permettent la production de vins frais et minéraux, qui se distinguent par leur finesse et leur élégance.

La Savoie est particulièrement réputée pour ses vins blancs, qui représentent environ 70% de la production régionale. Les cépages emblématiques incluent la Jacquère, l'Altesse, et la Roussanne. La Jacquère, le plus planté, produit des vins légers, frais et désaltérants, souvent consommés jeunes. L'Altesse, quant à elle, donne des vins plus complexes et aromatiques, avec des notes de miel, de fruits à noyau et une belle capacité de vieillissement. La Roussanne, utilisée principalement dans les appellations Chignin-Bergeron, offre des vins riches et opulents, aux arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches.

Les vins rouges de Savoie, bien que moins connus, méritent également l'attention. Ils sont principalement élaborés à partir des cépages Mondeuse, Gamay et Pinot Noir. La Mondeuse, un cépage autochtone, produit des vins épicés et tanniques, avec des arômes de fruits noirs et de poivre. Le Gamay et le Pinot Noir apportent des vins plus légers et fruités, souvent marqués par des notes de cerise et de fraise.

Les appellations d'origine protégée (AOP) de la région, telles que Vin de Savoie, Roussette de Savoie, et Seyssel, garantissent l'authenticité et la qualité des vins. La diversité des terroirs et des microclimats dans les différentes sous-régions, comme Chignin, Apremont, et Abymes, permet de produire une large gamme de vins aux caractères variés.

La viticulture en Savoie est marquée par des méthodes respectueuses de l'environnement, avec une part croissante de vignobles cultivés en bio ou en biodynamie. Cette approche durable, combinée à un savoir-faire ancestral, permet de produire des vins authentiques et de grande qualité.

Avec leur fraîcheur, leur minéralité et leur diversité, les vins de Savoie offrent une expérience unique qui mérite d'être découverte.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be