

CHIGNIN BERGERON « Les Terrasses »

Blanc

« *Vin de maturité et de haute expression* »

Sol	éboulis calcaire	Altitude	350 M – 50 % de pente
Exposition	sud	Cépage	Bergeron (Roussanne)
Date de plantation	30 ans	Rendement à l'ha	45 à 50 HL
Densité de plantation	8 000 pieds/ha	Production	15 000 bouteilles



Production

Vignoble en très forte pente construit en terrasses qui ont permis de le mécaniser partiellement.

Sol très pierreux, pauvre, aux 2 particularités étonnantes :

Un drainage naturel du sol qui oblige les racines des ceps à aller chercher l'eau et les sels minéraux à plus de 2 mètres de profondeur et un « effet miroir » du soleil, qui, en se reflétant sur les cailloux composant les éboulis, aide au murissement et à l'épanouissement du raisin.

Vendanges manuelles à très grande maturité ; plusieurs passages de récolte sont possibles afin de sélectionner les raisins selon leur degré de maturité lorsque l'année est hétérogène.

Vinification

Pressurage pneumatique doux et progressif. Débourage à froid. Fermentation alcoolique très longue sous l'action des levures indigènes, facteurs d'authenticité et de complexité. La fermentation malolactique n'est pas recherchée systématiquement (éventuellement assemblage), elle s'effectue naturellement (en générale au printemps) si le vin le souhaite.

Elevage en cuve inox 8 mois environ avant la mise en bouteille. Deux mises en bouteilles, l'une en avril-mai, l'autre à la fin de l'été avant les vendanges.

Caractéristiques

Fils de la Roussanne aux grains d'un blanc doré, presque roux, le Chignin BERGERON prince des vins de Savoie atteint naturellement 12.5° à 14° en bonne année. Il est alors une liqueur racée aux parfums exquis.

Le vin arbore une robe or pâle, aux reflets lumineux.

Le nez offre un bouquet expressif et agréable de fruits exotiques, et de fleurs, aux arômes d'abricot, de mangue, de lilas, d'acacia et de fruits secs.

En bouche, le vin est franc en attaque, puis montre un joli volume avec une nette intensité aromatique et toujours une élégance constante. Bel équilibre entre gras et fraîcheur, finale persistante sur une pointe citronnée. Vin d'une agréable souplesse, généreux, structuré et complexe.

Plats conseillés

Servi à 12°, le Chignin BERGERON s'apprécie à tout moment, et notamment avec les mets de fêtes tel un foie gras poêlé, des langoustines et bien sûr le

homard. Vin de salon ou de festin, il aime ma compagnie des poissons comme l'omble chevalier, autre grand seigneur qui hante les lacs savoyards.

Les légions romaines remontant la vallée du Rhône implantèrent les coteaux de l'Hermitage. En Savoie, ils rencontrèrent le même biotope sur les coteaux de Torméry à Chignin et le même cépage engendra le Chignin-Bergeron.