

Domaine du Cellier des Cray - Adrien Berlioz, Chignin



Adrien Berlioz

Le domaine :

Dans une région où la production vinicole traîne comme un boulet sa réputation de « vins de sports d'hiver », il est assurément difficile de se faire un nom en partant de rien, ou presque. Ainsi, près de deux ans après son installation sur le vignoble de Chignin en 2006, Adrien Berlioz peine à vendre sa modeste production. Le jeune homme compte pourtant dans son entourage quelques soutiens de poids, comme son père qui lui mit le pied à l'étrier en lui offrant son premier hectare et demi de vignes familiales ; mais aussi son cousin Gilles Berlioz, qui lui a réussi à se faire un nom, devenant même la coqueluche du vignoble local par sa personnalité singulière, mais aussi par la qualité et régularité de ses vins, bien évidemment. Avec un BTS de commerce en poche obtenu avant de démarrer son activité, Adrien Berlioz n'est pourtant pas né de la dernière pluie. Obstiné et persévérant, il comprend assez vite que pour percer, il faut faire différent, se démarquer des autres et personnaliser sa production. Entre autres, il décide de convertir tout son vignoble en culture biologique et, pour pouvoir amortir ses investissements, augmente dans le même temps le tarif de ses vins afin de les positionner à un niveau supérieur à celui pratiqué d'ordinaire dans la région (un pari osé !).

Aujourd'hui, on peut dire que le jeune homme a réussi son pari, car toute sa production est intégralement vendue en quelques semaines, voir même réservée avant mise en marché. Une belle réussite donc, dont il ne faut surtout pas croire qu'elle fut uniquement dictée par des choix commerciaux. Adrien aime son métier et comme il le dit lui-même « *moi, je suis vigneron, mon plaisir c'est d'être à la vigne* ». La viticulture biologique (certifiée Ecocert depuis le millésime 2012) ne fut absolument pas une contrainte pour lui, car il la vit avant tout comme une philosophie et sans aucun dogmatisme. Après ses premières parcelles de vignes reçues de sa grand-mère, Adrien a rapidement agrandi son domaine en faisant l'acquisition de nouvelles parcelles sur lesquelles il a entrepris un gros travail de replantation. A la tête de 5.5 hectares actuellement, il est donc possible qu'il diminue sa surface à quatre hectares seulement (dont trois en propriété) pour, là encore, conserver un domaine à taille humaine, sur lequel il souhaite garder totalement la main. A coup sûr, ses bouteilles risquent d'être encore plus difficiles à trouver dans le futur ! A noter que son épouse possède également des ruches ainsi que plusieurs arbres fruitiers, et produit donc du miel de façon professionnelle.

Le domaine compte aujourd'hui treize parcelles, sur lesquelles il est produit tout simplement treize cuvées ; le travail et les assemblages se veulent donc uniquement parcellaires. Les vignes sont toutes situées sur le terroir de Chignin, plantées sur des sols profonds à majorité argilo-calcaire avec la présence plus ou moins accrue d'éboulis du type colluvions. Adrien cultive également une assez large diversité de cépages, comme les traditionnels mondeuse, jacquère, altesse et bergeron (roussanne), mais également des plus rares chardonnay et persan. Le vignoble est assez jeune, compte tenu des nombreuses replantations effectuées lors des débuts. Les sols sont intégralement travaillés : buttage et débutage, puis griffage et piochage dans le rang jusqu'au mois de juin où, pour ne pas perturber l'équilibre des sols par un travail excessif, Adrien préfère laisser l'herbe pousser, puis maîtriser sa vigueur par des tontes régulières. Globalement la taille pratiquée est soit le guyot, soit des conduites courtes telles que gobelet ou éventail. Les vignes sont rognées, mais il s'agit là aussi d'une pratique qui pourrait être remise en cause dans l'avenir. Les densités de plantation sont de 8000 pieds/hectares en moyenne.

Les vendanges se pratiquent uniquement à la main et en caisses de 50 litres. Côté technique, Adrien a fait l'acquisition de tout le matériel nécessaire pour mener à bien les vinifications. Depuis 2013, les baies passent donc sur une table de tri, chose extrêmement rare dans la région. Les blancs passent ensuite au pressoir pneumatique d'où le jus est extrait avec douceur, avec des pressions relativement faibles, ce qui lui permet de ne pas faire de débordage à l'issue. Adrien souhaite travailler ses blancs en limitant au maximum possible le contact avec l'air : le pressurage peut s'effectuer sous azote, tout comme la cuve de réception (d'où le jus s'écoule par gravité) qui est préalablement inertée. Les rouges sont encuvés en grappes entières, ou égrappés à la main (pour ne pas abimer les baies), puis vinifiés sous gaz carbonique en cuve inox. La fermentation alcoolique se fait uniquement en levures indigènes. Les fermentations malolactiques sur les blancs sont toujours recherchées, ainsi que des vinifications complètes, sans sucres résiduels dans les vins ; et là encore, il s'agit de pratiques peu courantes pour la région. L'apport en So2 est modéré, généralement de un gramme à deux à la réception de la vendange, puis encore un gramme deux mois environ avant la mise. Les élevages se pratiquent ensuite en cuve inox ou, pour quelques cuvées, en demi-muids non neufs dont la majorité proviennent du domaine Jean François Ganevat en Jura. Tous les vins sont mis en bouteilles avant réception de la nouvelle vendange. La disposition des locaux qu'utilisent actuellement Adrien permet de travailler au maximum par gravité. Le domaine produit 20 à 25'000 bouteilles par an. Enfin, pour la plupart de ses cuvées, leurs noms proviennent de prénoms de ses aïeux.



Vins et terroirs :

- **Vin de Savoie cru Chignin Jacquère** : premier vin de la gamme (si l'on peut considérer qu'il y ait un ordre dans la gamme), cette jacquère est issue de vignes d'une quarantaine d'années plantées sur des sols argilo-calcaire. L'élevage se fait en demi-muids de 600 litres de deux à trois vins, pour une durée de six à huit mois environ.
- **Vin de Savoie cru Chignin « Séraphin »** : une cuvée issue du cépage chardonnay, cultivé sur 55 ares environ et situé sur des sols assez riches de moraines de bas de pente. Elevage en demi-muids de plusieurs vins pendant dix mois.
- **Roussette de Savoie « Zulime »** : cépage altesse planté sur sols argilo-calcaire et vignes d'une quinzaine d'années environ. Vinification et élevage en cuves pendant six à huit mois avec bâtonnages.
- **Chignin Bergeron « Grand Zeph »** : cépage roussanne cultivé sur une parcelle abritée du vent (sic !), sols de limons avec débris de roche calcaire. Vinification et élevage en cuves pendant six à huit mois avec bâtonnages.
- **Chignin Bergeron « Euphrasie »** : cépage roussanne cultivé sur une parcelle de 35 ares située sur des sols d'éboulis calcaires. Vinification en cuve puis élevage en fûts d'acacia avec bâtonnages pour une durée de six à huit mois.
- **Vin de Savoie Mondeuse « Marie Clothilde »** : cuvée issue de parcelles disséminées autour du château de Chignin et âgées d'une cinquantaine d'années. Macération pré-fermentaire à froid pendant 12 heures, puis vinification en grappes entières avec cuvaïson de deux à trois semaines. Elevage de dix mois en demi-muids de cinq ans.

- **Vin de Savoie Persan « Octavie »** : cette cuvée est donc un 100% persan, cépage autochtone (également présent en Isère) qui était tout aussi réputé que la mondeuse avant la seconde guerre mondiale. Sa culture, en chute libre depuis les années 50, est aujourd'hui marginale. Celui-ci est cultivé sur un sol argilo-calcaire sur marnes Il est vinifié en grappes entières et en macération carbonique.
- **Autres cuvées** : la « **Cuvée des gueux** » en blanc (assemblage jacquère, altesse et roussanne) et en rouge (cépage mondeuse) est produit en association avec son cousin Gilles Berlioz. Adrien produit également une méthode traditionnelle et un rosé.



Nos dernières dégustations :

- **Vin de Savoie Chignin Séraphin :**

Oct. 2013 : **Séraphin 2012** : nez peu expressif, retenu, sur des notes de poire et de miel. Bouche grasse à l'attaque, puis qui se tend en milieu de bouche avec une acidité assez vive, traçante, élancée. Finale élégamment miellée, mais avec une tension un peu stricte et une acidité volatile un peu haute. **Assez bien+**

- **Roussette de Savoie :**

Oct. 2013 : **Zulime 2012** : nez pur, à l'aromatique fine, sur les fruits blancs mûrs et frais. La bouche est ample et soyeuse, très structurée autour d'une acidité assez fine et ciselée. Ensemble salivant, avec des notes d'agrumes perceptibles. Vin droit, s'étirant avec finesse et netteté. Finale fraîche. **Très bien**

Juil. 2013 : **Zulime 2011** : réservé mais assez pur au premier nez, il s'ouvre sur des notes d'écorces d'agrumes (orange). La bouche assez riche mais sans lourdeur, elle possède une belle texture ample, une acidité sous-jacente rafraîchissante et une finale saline, qui allonge le vin. **Bien+**

- **Chignin Bergeron Euphrasie :**

Oct. 2013 : **Euphrasie 2012** : bien ouvert et avenant sur des notes d'abricot, de menthe, de pain d'épices, avec un léger pralin. Bouche complète, mûre, grasse, assez opulente sur le plan aromatique. L'acidité est toutefois bien présente et offre au vin une belle colonne vertébrale. Finale toute en chair, ample et savoureuse. Beau vin. **Très bien.**

- **Chignin Bergeron Grand Zeph :**

Oct. 2013 : **Grand Zeph 2012** : nez mûr, riche, assez imposant, sur la pêche blanche, le miel, les fruits confits. La bouche est riche également, grasse, large, assez opulente. Le vin est structuré et s'impose par son ampleur. L'acidité, assez peu perceptible, lui donne un petit coté pataud en finale. L'ensemble reste cependant très bon. **Bien+**

- **Vin de Savoie Persan :**

Oct. 2013: **Octavie 2012** : nez enlevé, aromatique, sur les fruits rouges, la framboise, le cassis. Bouche vive et carrée à la fois, avec une impression tactile assez serrée et des tanins anguleux qui lui confèrent une certaine mâche. Le vin donne la sensation de croquer la peau du raisin, avec en plus une pointe d'âpreté renforcée par une acidité assez haute. **A suivre.**

Oct. 2013: **Octavie 2011** : beau nez pur, très fruits noirs, sur des notes de coulis de myrtille et de mûre d'une grande franchise. La bouche attaque sur de beaux goûts de fruits frais en phase avec le nez, sur un côté acidulé et juteux très agréable. Les tanins sont présents mais pas secs. Seule la finale retenue limite le potentiel de ce vin qui semble prêt à boire. **Bien+**

- **Vin de Savoie Mondeuse :**

Oct. 2013: **Marie Clotilde 2012** : nez élégant, charmeur, complet, pur, sur les fruits noirs, les fleurs, le poivre. La bouche est au diapason, sapide et suave, avec des tanins fins et fermes, parfaitement intégrés. Beau jus, du volume, des arômes purs et précis, bel équilibre global. Bonne finale, rémanente sur les fruits noirs. Très beau vin. **Très Bien+**



Adrien Berlioz a tout pour lui. Une tête bien faite, bien pleine, les idées claires sur ce qu'il souhaite accomplir et comment y parvenir et, point important, un sens de l'éthique et de la vertu qui l'honore (et que nous avons rarement vu !). Bref, la réussite lui tend les bras. Mais pour autant, il sait très bien que rien n'est joué d'avance. En effet, pour être parti de rien ou presque, il connaît bien la fragilité d'une jeune structure comme la sienne ; et même s'il vend aujourd'hui son millésime 2012 en moins de deux mois par exemple, il sait aussi qu'un jeune vigneron qui vient de se lancer (le domaine a à peine cinq ans, rappelons le) ne possède pas la solidité de domaines familiaux multi-générationnels locaux, ayant choisi une viticulture moins coûteuse et moins risquée et possédant par ailleurs une surface cultivée beaucoup plus grande. Ainsi, à l'instar de son cousin Gilles, Adrien ouvre une nouvelle voie : celle d'un domaine à taille humaine (moins de cinq hectares), travaillant en culture biologique certifiée, pratiquant des rendements mesurés, vinifiant des blancs complètement secs et valorisant sa production via des tarifs deux à trois fois plus élevés que la moyenne de l'appellation afin d'équilibrer ses coûts de production, de financer des investissements devant permettre d'élever le niveau qualitatif, et enfin, à terme, de se payer ! Ainsi donc, nous lui adressons nos plus vifs encouragements et ne manquerons pas de suivre avec attention et passion son travail et son parcours. Nous lui souhaitons d'aller le plus loin possible !

Domaine du Cellier des Cray

Adrien Berlioz
Hameau le Viviers
73800 Chignin
04 79 28 00 53

adrienberlioz@hotmail.com