

VOS LOISIRS

LA CHRONIQUE D'ÉVELYNE |

Le Chignin bergeron Château de la Violette



La diversité des sols explique

en partie la réussite de ce vin

issu de parcelles situées à

Francin et à Chignin. Photo: Le DCSM

élevage sous bois de trois

semaines enrichit le vin et

lui permet de mieux se gar-

der », avoue Charles-Hen-

ri. Sa fille, Pauline Lozano,

en charge de la commercia-

lisation, en parle avec en-

thousiasme. « Nous avons

la volonté de rester proches

du terroir et du cépage en

gardant la vivacité, le fruit

et la minéralité. Les notes

d'abricot, suivies d'une pe-

tite touche beurrée et va-

millée, donnent à notre ber-

geron une finale douce et

gourmande. » La revue bri-

tannique de renommée in-

ternationale *Decanter* lui a

décerné une note de

91/100, soit une médaille

d'argent. À la grande satis-

faction de Nicolas Burdin :

« Les étrangers n'ont pas

d'a priori sur nos vins, ils

sont bluffés par leur fra-

cheur et leur tenue ! »

« Nous les céders », tel est

le nom de la cuvée de

ce Chignin bergeron élaboré

au Château de la Violette,

aux Marches.

C'est une allusion aux ar-

bres majestueux et séculai-

res qui dominent la pro-

priété, rachetée à Daniel

Fustinoni en 2000 par

Charles-Henri Gayet.

Outre l'abysses, la rousset-

te, le gamay et la mondouze

du domaine, il faudra dé-

sormats compter avec le

Chignin bergeron, dont la

vinification a été entière-

ment confiée à Nicolas Bur-

din, maître de chai : un défi

à relever quand il s'agit de

la roussette, un cépage

noble et délicat qui donne

des vins fruités, souples,

avec une faible acidité.

Comment le Château de la

Violette a-t-il donc obtenu

l'un des meilleurs berge-

rons de l'année ? La diversi-

té des sols explique en par-

tie la réussite de ce vin issu

de parcelles situées à Fran-

cin et à Chignin.

« Nous avons la volonté

de rester proches du

terroir et du cépage »

Les roches rouges sous les

tours de Chignin apportent

la finesse, et les moraines

glaciaires des « Maladie-

res », à Francin, la maturité.

Mais pas la surmaturité. Ni-

colas Burdin veille à la date

des vendanges, pas trop

tardive, pour que le raisin

garde de la fraîcheur. « Le

vin, c'est comme un bon

plat, c'est l'acidité qui con-

stère la finesse », assure le

jeune gourmet. Une partie

du vin est élevée en cuve

sur lies, et l'autre, sous bois.

« J'étais opposé à ce type

de vinification, mais il faut

reconnaître qu'un très court

10, 80 e. Domaine du

Château de la Violette, 203,

Route de Mians, 73 800 Les

Marches.

Tél. 04 79 28 13 30.