

ROUSSETTE DE SAVOIE

blanc

Sol	marno calcaire	Altitude	300 M
Exposition	sud, sud-est	Cépage	Altesse
Age des vignes	20 ans	Rendement à l'ha	50 HL
Densité de plantation	8 000 pieds/ha		



Production	Vendanges manuelles et éclaircissage des grappes en vert si nécessaire.
Vinification	Maîtrise des températures avant et pendant la fermentation. Techniques de stabilisation par le froid. Elevage 6 à 9 mois avant mise en bouteilles.
Caractéristiques	La Roussette de Savoie est un vin racé, ample, équilibré. Certains dégustateurs trouvent à ce vin exquis, d'une belle teinte jaune paille, un arôme des plus raffinés où se mêlent avec une extrême délicatesse les parfums de noisette, miel ou d'amandes qui se développent au vieillissement (optimum 2 à 5 ans). Nez fin et délicat, en bouche bel équilibre entre matière et fraîcheur.
Plats conseillés	A servir à une température avoisinant les 10°. Idéale à l'apéritif, elle accompagne aussi à merveille dans les bons repas les fins poissons ou les viandes blanches, les mets sucrés/salés, les fromages de montagne, et les pâtisseries.

On se perd à vouloir retrouver l'origine de l'altesse car chacun y va de sa version. Est-ce Amédée VI qui, revenant d'Orient en 1366, ramena ce plant de Chypre dans son vignoble de Lucey ? Est-ce Amédée VII au XVème siècle qui le rapporta pour les beaux yeux d'Anne de Lusignan ? Disons pour simplifier que l'altesse fut apportée de l'île de Chypre par des ducs de Savoie. Dans son Précis, Galet identifie l'altesse au Furmint en Hongrie : les meilleurs crus hongrois étaient réservés à la table des empereurs d'Autriche-Hongrie : ce vin des altesse a pu, par contraction, donner son nom au cépage. Cette dernière version ne contredit pas l'origine orientale de l'altesse, car au moment de la domination des Lusignan, l'aire de Furmint a pu s'étendre jusqu'à Chypre.