

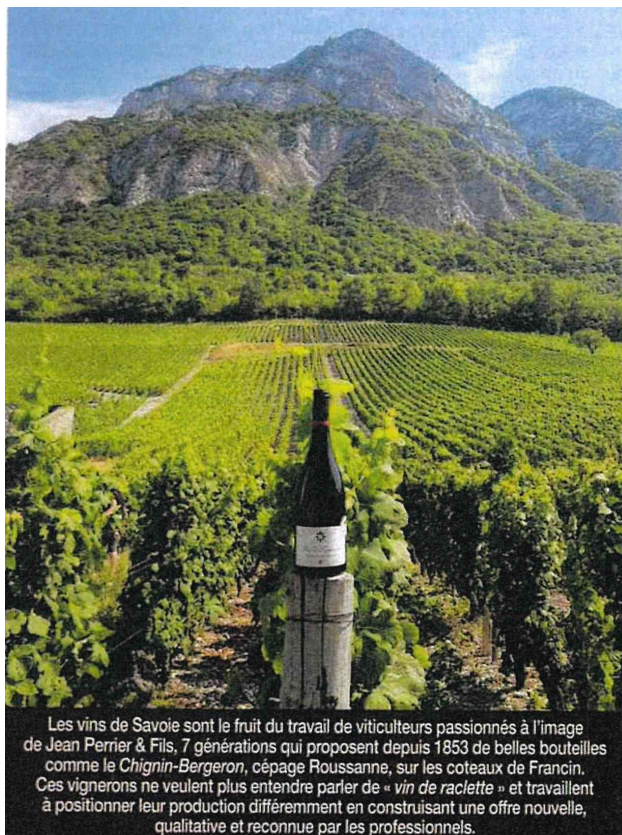


Vins & vignobles

Âpremont, Roussette, Chignin ou Mondeuse

Les Vins de Savoie sortent de leurs montagnes

Cette année, pas de ski, pas de restaurant. Résultat, les vins de Savoie doivent se réinventer grâce à des viticulteurs-entrepreneurs passionnés.



Les vins de Savoie sont le fruit du travail de viticulteurs passionnés à l'image de Jean Perrier & Fils, 7 générations qui proposent depuis 1853 de belles bouteilles comme le Chignin-Bergeron, cépage Roussanne, sur les coteaux de Francin. Ces vigneron ne veulent plus entendre parler de « vin de raclette » et travaillent à positionner leur production différemment en construisant une offre nouvelle, qualitative et reconnue par les professionnels.

Les vins de Savoie sont des vins d'origine contrôlée produits en Savoie, Haute Savoie ainsi que dans trois communes, Corbonod et Seyssel, dans l'Ain et Chapareillan dans l'Isère. Il est clair que le vignoble occupe les zones les moins froides, mais le climat reste rude à l'exception des rives de lacs, humides et moins sujettes au grand froid hivernal. Le vignoble, sur une zone géographique limitée, est ancien comme un peu partout en France. Au départ, il n'était pas renommé par sa qualité, aussi lorsque le phylloxéra frappa les vignes, ce malheur fut aussi l'occasion de reconstituer un nouveau vignoble. 10 000 hectares de vin plutôt rouges ont cédé la place à environ 2000 hectares à la prédominance de blancs.

Des cépages nombreux

Le vignoble a été replanté au début du XX^e siècle avec de nombreux cépages différents, certains connus comme le Gamay, le Chardonnay, la Roussanne d'autres moins connus comme le Persan, ou le Gringet. Le plus implanté, de loin, est la Jacquère, suivi de l'Altesse, du Gamay et de la Mondeuse. La région a également su préserver quelques cépages spécifiques tels la Mondeuse blanche (un parent du syrah), la Malvoisie ou la Molette. Si la population locale connaît bien les vins régionaux, il n'en va pas de même pour le grand public au niveau national. Il faut dire que se familiariser avec les vins de Savoie n'est pas tâche aisée. De nombreuses dénominations géographiques, 22 crus différents sur un terroir de 2000 hectares. cela fait

des vins de Savoie un territoire complexe, qui produit des vins différents, mais typés et reconnaissables. La diffusion ne se fait généralement que sur la région. Le plus grand souci du vignoble est peut-être d'avoir surfé sur le succès des stations de ski, permettant aux vigneron de vendre assez facilement leurs productions.

Quatre appellations à retenir

Difficile pour un amateur de retenir toute la liste des crus. Pour faire simple, deux appellations ont franchi les limites du territoire, celles de Vin de Savoie et Roussette de Savoie (avec ses quatre crus *Frangy, Marestel, Monterminod, Monthoux*), mais aussi les toutes petites (en volume) *Seyssel*, et *Crépy* au bord du lac Léman. Ce sont les vins blancs qui sont les plus connus, grâce à leur goût assez vif, qui se marie parfaitement aux bonnes recettes de montagne. La Jacquère représente quasiment la moitié de la production et fait souvent figure de symbole de cette région viticole.

Du côté du Chignin

Parmi les producteurs Savoie Mont-Blanc, le domaine *André et Michel Quénard* est bien connu. En effet, l'exploitation familiale est dirigée par Michel, fils d'André, la troisième génération est arrivée au domaine en 2009 avec Guillaume. Créé en 1976, il est installé sur un terroir qui a connu la culture de la vigne depuis des lustres. Les vignes quarantennaires sont plantées sur les terrasses du coteau de Torméry, à 300 mètres d'altitude avec de pentes pouvant aller jusqu'à 70%. Le domaine est un adepte de la culture raisonnée depuis longtemps, ce qui implique

rendements limités, vendanges manuelles et vinification traditionnelle. Guillaume Quénard est installé sur un domaine de 27 hectares, dont 19 sont plantés de Jacquère et de Roussanne pour le blanc, et 8 hectares plantés de Mondeuse noire, Persan, Pinot noir pour le rouge. Les vins sont régulièrement cités dans les revues vinicoles. Certaines cuvées sont bien connues, telles que le *Grand Rebossan* en Chignin Bergeron, un 100% Roussanne qui fait le plaisir des papilles d'amateurs et est devenu une cuvée emblématique du domaine.



Guillaume Quénard sur les pentes du domaine A&M Quénard.