

Grand rebond pour les vins de Savoie

Dans un vignoble petit par la taille, des pionniers ont passé le relais à une nouvelle génération de vignerons qui font grimper haut la qualité

Non, les vins d'Apremont ne sont pas uniquement des vins destinés à la fondue et à la raclette. » Thomas Lorival, codirecteur et chef sommelier du Clos des Sens, à Annecy, restaurant trois étoiles au guide Michelin, continue de ferrailer contre les idées reçues. Il est vrai que la réputation des vins de Savoie n'a pas toujours été flatteuse et qu'il faudra encore du temps pour que l'extraordinaire dynamisme observé depuis une dizaine d'années aboutisse à une notoriété équivalente. Pourtant, les amateurs le savent, ce vignoble alpin fait de plus en plus parler de lui. À juste titre.

Historiquement dix fois plus étendu qu'aujourd'hui, il s'est progressivement réduit comme peau de chagrin, ébranlé par la crise du phylloxéra ainsi que par l'industrialisation et l'urbanisation de la région. Ses 3 077 hectares, qui produisent 16 millions de bouteilles par an, sont une goutte d'eau à l'échelle de l'Hexagone (0,55 % des vignes AOP) et pèsent moins qu'une appellation comme châteauneuf-du-pape, par exemple.

Le vignoble se répartit sur un arc débutant sur la rive sud du lac Léman, passant par la vallée de l'Arve et glissant ensuite vers le lac du Bourget et les rives du Rhône, puis vers le sud, entre Chambéry et Albertville (Savoie), où se dévoile la combe de Savoie, qui concentre 75 % de la production viticole locale. Quelques zones désertées font aussi l'objet de replantations, comme celles de Philippe Héritier, vigneron, et du chef étoilé Jean Sulpice, sur les bords du lac d'Annecy.

Une multitude de terroirs

Le schéma des appellations d'origine protégée est extrêmement simple. Il n'en existe que trois : l'AOP vin-de-savoie, l'AOP roussette-de-savoie et l'AOP seysse, la plus ancienne (1942), auxquelles s'ajoute l'indication géographique protégée (IGP) vin-des-allobroges. Mais l'affaire se complexifie avec les 21 dénominations géographiques, ces anciens crus qui apparaissent sur les étiquettes. Celles-ci singularisent le vignoble du nord au sud et ont pour noms célèbres rapaille, ayze, chautagne, jongieux, marestel, apremont, chignin-bergeron, arbin... Une multitude de terroirs qui ont en commun de profiter d'un climat continental tempéré par l'influence lacustre déterminante provenant des lacs Léman, d'Annecy et du Bourget.

Dans ce paysage montagnard, les vignes ont été plantées essentiellement entre 250 et 450 mètres d'altitude, parfois sur des pentes allant jusqu'à 60 % mais profitant des meilleures expositions au soleil. Dans un contexte de réchauffement climatique, les raisins, hier très acides, atteignent aujourd'hui de belles maturités tout en restant frais et donnent des vins qui affichent des degrés d'alcool modérés.

Sur des terroirs variés, notamment argilo-calcaires, d'éboulis et de moraine, les vins blancs dominent largement la production (70 %). Ils sont portés par des

Baisse des rendements, augmentation de la densité de plantation...

Le bio progresse, la biodynamie aussi

cépages très diversifiés, certains étant uniques au monde – une des forces de la région. L'omniprésente jacquère, que l'on retrouve notamment dans les vins d'apremont, côtoie l'anecdotique mais fascinant gringet ainsi que l'altesse, que l'on a affublée ici du doux nom de roussette compte tenu du roussissement de sa pellicule lors de la maturation. Chasse-las, roussanne (appelée bergeron en Savoie) et chardonnay sont également présents.

La domination du blanc fait presque oublier la superbe qualité que peuvent atteindre les rouges de Savoie. Là encore, grâce à un cépage autochtone, la mondeuse, un joyau pouvant donner des vins profonds et denses comme des jus fruités et accessibles – à l'instar du gamay et du pinot noir, toutefois moins plantés. Citons encore le persan, autrefois roi en son pays, qui a bien failli disparaître et connaît un regain d'intérêt.

Ces cépages noirs ou blancs sont les atouts de deux générations bien décidées à casser l'image écornée des vins de Savoie et à montrer tout leur potentiel. Il y a d'abord les pionniers, qui, depuis plusieurs décennies, travaillent autrement, souvent contre vents et marées. Michel Grisard, d'abord, a porté au firmament la mondeuse en produisant

des vins d'anthologie. Jean-Claude Masson a démontré que l'apremont pouvait être fantastique et doté d'une grande capacité de garde, comme en témoigne actuellement le fringant millésime 1989. On pourrait encore citer le regrettable Dominique Belluard, qui a sublimé le gringet à Ayze, Louis Magnin ou bien Gilles Berlioz.

Ces noms sont une source d'inspiration pour la jeune génération, qui s'est souvent formée auprès d'eux. Elle est à l'origine d'un mouvement vertueux de baisse des rendements, d'augmentation de la densité de plantation, d'approches culturelles plus respectueuses de la nature. Le bio progresse (7 % des surfaces actuellement), la biodynamie aussi. Des groupements de vignerons, comme Les Pétaïns, se constituent et permettent un échange de bonnes pratiques intergénérationnelles dont bénéficient les futurs grands de demain que sont notamment Corentin Houillon, Matthieu Goury, Marie et Florian Curtet, Raphaël Saint-Germain.

Haute gastronomie

Le résultat est là. Les vins ont gagné en complexité, en fraîcheur, en énergie. La haute gastronomie, représentée par une quarantaine de restaurants étoilés dans la région, s'en fait depuis longtemps le puissant ambassadeur, convaincue qu'il existe une place de choix pour les grandes bouteilles de Savoie à des prix restant accessibles.

En dehors de la région, la sensibilisation des professionnels du vin progresse doucement. Quelques bonnes tables et cavistes pointus se font désormais les porte-voix des belles cuvées savoyardes. Pour Franck Berkules, du Comité Interprofessionnel des vins de Savoie, « le vignoble savoyard était encore récemment tourné sur lui-même, comme le Japon du début du XIX^e siècle, mais nous sommes entrés dans notre ère Meiji, celle de l'ouverture ».

Bien sûr, une part importante de la production, moyennement qualitative, continue de trouver dans la miannée touristique des stations de ski voisines des débouchés nombreux. De même, les rayons de la grande distribution regorgent encore de vins qui perpétuent une image banale des crus locaux. Cela peut changer, à condition que les consommateurs prennent conscience de la révolution en marche dans les montagnes alpines. Japonais, Canadiens et Américains s'arrachent déjà quelques-unes des plus belles pépites. Pourquoi pas nous, en France, également ? ■

JEAN-MICHEL BROAD

À la recherche des cépages oubliés

Michel Grisard, emblématique vigneron savoyard, est un défenseur insatiable de l'identité des vins de sa région. Son Graal est dans l'ampélographie, à savoir l'étude de la vigne et des cépages. Au début des années 2000, le célèbre ampélographe Pierre Galet lui fait découvrir son extraordinaire fonds documentaire sur les cépages du monde entier, qu'il décide de rapatrier en Savoie. De ce travail est né en 2007 le Centre d'ampélographie alpine, hébergé au Musée de la vigne et du vin de Savoie, à Montmélian. Son but ? Préserver les cépages de la région.

Aidé par d'autres passionnés, Michel Grisard continue de parcourir les vallées de la Maurienne, de la Tarentaise, mais aussi de l'Isère, à la recherche de différents pieds de vigne issus d'un même cépage, qui permettent de maintenir

une vraie diversité génétique, contrairement aux clones habituellement plantés.

Trois conservatoires ampélographiques ont vu le jour dans la région, accueillant une centaine de souches de persan, de jacquère, de mondeuse et d'altesse. Leurs recherches concernent également les cépages oubliés : cette « archéologie viticole » permet de « dénicher des vignes plantées dans les jardins ou au bord des maisons », précise Michel Grisard. Les plants retrouvés, par exemple de douce noire ou de petite sainte-marie, sont repiqués dans un conservatoire. Une quinzaine d'entre eux ont pu être réinscrits au catalogue des cépages en vue d'une possible réintroduction dans le vignoble. C'est déjà le cas pour certains, à titre accessoire. De quoi continuer à renforcer encore la diversité et l'unicité des vins de Savoie. ■ J.-M.B.