



Vin : à Chignin, coup de blanc dans les étoiles

Le vin blanc de Savoie n'est pas qu'un simple fait d'hiver, vite bu et vite oublié dans les affres du surtourisme alpin. Aux portes de Chambéry, dans les pentes vertigineuses de Chignin, le cépage roussanne prend le nom de bergeron et s'orne de parfums féériques.

En 1957, Jean-Luc Godard tournait le court-métrage *Tous les garçons s'appellent Patrick*. À Chignin, tous les vignerons s'appellent Quenard. Ou presque. Ils y produisent du Vin de Savoie. Face à la superficie de la production française (800 000 ha de vignes), le vignoble savoyard (2 000 ha) ne pèse rien. Ou presque. Il compte pourtant plusieurs joyaux parmi lesquels un petit ensemble réparti sur trois villages nichés au début de la combe de Savoie, dans les pentes méridionales du spectaculaire massif des Bauges.

À Chignin, Montmelian et Francin (grotesquement rebaptisé La porte-de-Savoie par suite de sa récente fusion avec le village de Les Marches), la roussanne règne en maître, sur 271 hectares. Citée par Barthélemy Faujas de Saint-Fond en 1781 – on n'en connaît pas de source sérieuse plus ancienne – la roussanne n'est pas tout à fait inconnue des amoureux du vin puisqu'elle entre dans la composition de l'un des plus grands vins blancs du monde, l'Hermitage blanc. En songeant qu'elle trouve ici un autre terroir d'élection, ces mêmes œnophiles doivent aussitôt dresser l'oreille.

La réputation des vins du secteur ne date pas d'hier. Lisons Alphonse Mas et Victor Pulliat au fil de leur ouvrage *Le vignoble* paru entre 1874 et 1879 : « *Le vin de Roussanne récolté en Savoie a un parfum particulier qui se rapproche de celui des vins de l'Ermitage, précisent-ils, ce vin se conserve indéfiniment, s'améliore en*

vieillissant et acquiert des qualités remarquables (...) Les vins blancs de roussanne pure, qui sont assez rares, se classent au premier rang parmi nos meilleurs vins de France. »

En Savoie, c'est sous le nom de Bergeron que la roussanne se reconnaît sur l'étiquette d'une bouteille. À son ouverture, impossible de confondre un bergeron avec une jacquère ou une altesse toujours aussi savoyardes, mais bien plus pâles. Le bergeron arbore une belle couleur dorée aux reflets éclatants. Le bergeron enfante, par les grâces du temps qui s'infuse en lui, de grands parfums de poire et d'abricot – vous aurez remarqué que son nom est aussi celui d'une variété du fruit – parfois soulignés d'un trait de violette ou de pivoine, d'une touche d'eau-de-vie de framboise ou de fraise des bois, l'ensemble évoluant lentement sur des notes capiteuses de miel et, plaisir suprême, de truffe blanche lorsque le millésime – plutôt frais – s'y prête.

VIN DE PENTE

Curiosité qu'il partage avec la roussanne de l'Hermitage, le bergeron ne recèle que peu d'acidité naturelle. C'est pourtant l'acidité qui, d'ordinaire, donne leur colonne vertébrale aux vins blancs et leur permet de se conserver dans le temps. La roussanne/Bergeron puise le secret de sa longévité dans la présence d'amers nobles. L'amertume, redisons-le une fois encore, n'est pas ce défaut gustatif qui signe systématiquement des vins immatures, dont les raisins ont été vendangés trop tôt. Tout l'art du vigneron est de jouer sur l'expression de ces amers naturellement présents dans le jus de raisin pour construire l'ossature du vin. Depuis une trentaine d'années, à la suite des grandes signatures vigneronnes de la combe de Savoie – André et Michel Quenard, Louis Trosset, Gilles Berlioz, pour ne citer qu'eux – toute une nouvelle génération porte une intention dans ses vins. C'est l'intention du vigneron, son parti pris, que l'on aime percevoir dans une gorgée de jus.

En Chignin-Bergeron, le visiteur découvre un paysage vertigineux (la déclivité peut dépasser 45 degrés) dans ces éboulis calcaires pauvres et caillouteux. Il s'incarne dans un pur vin de pente, au propre comme au figuré. Le Chignin-Bergeron a du montant en bouche en donnant l'impression au buveur que le toucher du vin est plus vertical que large et horizontal. Craignant les maladies (l'oïdium, le botrytis) et le vent, le bergeron est plus difficile à conduire dans le vignoble que sa cousine, la marsanne, l'autre cépage de l'illustre Hermitage évoqué plus haut. Mais le bergeron est le raisin des belles arrière-saisons, des automnes de feu où le promeneur solitaire s'abandonne un instant à des rêveries d'un autre âge.

L'excellent musée des Beaux-Arts de Chambéry consacre justement une exposition à « L'adresse du paysage », jusqu'au 5 novembre. Elle offre au regard de frappantes représentations de panoramas glaciaires où la montagne se fait mer. Solide et liquide s'y confondent. Le vin de Chignin-Bergeron traduit la même émotion, comme un peu de montagne bue.