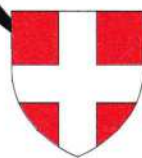


# Savoie,

## UN VIGNOBLE QUI MONTE



INJUSTEMENT MÉCONNUE, LA RÉGION SAVOYARDE EST POURTANT UNE GRANDE TERRE DE VINS BLANCS FINS ET ÉLANCÉS, AU FRUITÉ SÉDUISANT. SI ELLES S'APPRECIENT BIEN SÛR À LA SORTIE DES PISTES, LES CUVÉES DES DIFFÉRENTES APPELLATIONS MÉRITENT AUSSI DE FIGURER SUR LES TABLES TOUTE L'ANNÉE.

Lorsque l'on pense à la Savoie, les pistes enneigées, les sommets alpins et les fromages fermiers viennent immédiatement à l'esprit. Ce n'est que dans un second temps que l'on pense aux vins qui accompagnent les plats hivernaux traditionnels, raclette et tartiflette en tête. Mais il serait très réducteur de se contenter de cette image d'Épinal, car les vins de Savoie savent se démarquer de cette représentation montagnarde qui a pu laisser quelques souvenirs rugueux. Depuis plusieurs années, les vignerons savoyards ont su redonner du brillant aux différentes appellations, que l'on parle des vins de Savoie, de la Roussette ou de l'appellation Seyssel, qui produit notamment des mousseux.

Si la production de vin dans la région remonte comme souvent aux Romains, voire aux Grecs, c'est en revanche l'une des rares régions à avoir profité du phylloxéra qui a ravagé le vignoble français à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. C'est même une renaissance qu'a connue le vignoble grâce aux recherches sur la mise en valeur des procédés culturaux. Une renaissance qui va se poursuivre après-guerre avec la modernisation des méthodes de vinification,

l'organisation de la profession et l'essor du tourisme hivernal. Essentiellement élaborés à partir de cépages blancs, les vins de Savoie ont trouvé leur public, certes à la sortie des pistes, mais plus largement tout au long de l'année en proposant des cuvées sur la fraîcheur et le fruité, capables d'accompagner tout un repas de l'apéritif au dessert.

Il faut dire que les vignerons ont à leur disposition une large palette de 22 cépages qui se décline à travers trois grandes appellations, mais également 20 dénominations géographiques qui découpent le vignoble en une mosaïque d'interprétations. Et peu de régions viticoles peuvent se targuer d'avoir à leur actif une si grande variété de cépages, dont sept uniques au monde – altesse, gringet, jacquère, molette, mondeuse blanche, mondeuse noire et persan – qui côtoient chardonnay, pinot noir et gamay venus de Bourgogne. Du sud-est de Chambéry au sud de l'Ain et de la rive occidentale du lac du Bourget à la frontière franco-suisse au bord du Léman, les vignerons savent vous proposer des cuvées qui restent en mémoire.





## 1 | SAVOIE - CHIGNIN-BERGERON

A.-S. ET J.-F. QUÉNARD, CHEZ LES BÉROUX 2023

Chez les Quénard, on est vigneron depuis 1644. Et, depuis 2020, c'est la nouvelle génération, incarnée par Anne-Sophie, qui reprend le flambeau aux côtés de son père Jean-François. Essentiellement sur Chignin, les 16 hectares de vignes sont majoritairement en coteaux, ce qui impose un travail manuel au fil des saisons. Tout en fraîcheur fruitée, le bouquet de cette cuvée est un ravissement avec ses arômes de pêche jaune, d'abricot croquant et d'amande rôtie. Autant de notes qui se retrouvent dans une matière ciselée, tout en précision. Les fruits sont bien présents et s'équilibrent avec une finale à la minéralité maîtrisée.

PRIX : 21 € (CAVISTES)

## 2 | ROUSSETTE DE SAVOIE

JEAN PERRIER ET FILS, CUVÉE GASTRONOMIE 2023

Créé en 1853, le domaine a connu toutes les étapes de l'évolution des vins de Savoie au fil des générations de Perrier qui se sont succédé à sa tête, représenté aujourd'hui par Alexandre, 7<sup>e</sup> génération. Tout en fruits jaunes et blancs, le nez invite dans un verger luxuriant tandis que des parfums de fleurs blanches enchantent les narines (chèvrefeuille, pommier). Tout en douceur, la bouche reprend ces notes dans une matière lumineuse et élancée. La texture soyeuse renforce le plaisir avant une finale intense, à l'amertume typique du cépage et à la trame acide qui laisse entrevoir une garde de quelques années.

PRIX : 13,50 € (CAVISTES)

## 3 | SAVOIE - APREMONT

ADRIEN VACHER, CUVÉE RÉSERVÉE 2023

Adrien Vacher a été l'un des premiers à vendre ses vins de Savoie en bouteilles, dès 1950 et la création de son domaine. Pauline Lozano, 3<sup>e</sup> génération, a rejoint l'entreprise en 2011 et développe la gamme de vins. Intense et subtil à la fois, le nez de cette cuvée évolue entre arômes de fruits blancs, douceur florale et minéralité bien installée. Tout en délicatesse, la bouche n'est que tendresse et suavité. On retrouve le juteux des fruits blancs dans une matière dodue avant que la minéralité ne reprenne le dessus en finale.

PRIX : 5,55 € (DÉPART CAVE)

## 4 | SAVOIE - CRÉPY

DOMAINE MERCIER, LA NATURE DE CHASSELAS 2023

Fondé en 1890 par Léon Mercier, le domaine est resté familial et ses dirigeants successifs font partie de l'histoire des vins de Savoie et, plus particulièrement, de la création de l'AOC Crépy. Les fruits secs s'imposent dès les premiers effluves avec des arômes de noisette fraîche, d'amande douce et de noix. Les fruits tropicaux ne sont pas loin et le parfum d'ananas rôti surprend. Plus apaisée, la bouche est aussi plus classique avec un côté fruité intense qui rappelle l'abricot mûr, l'ananas Victoria et l'écorce d'orange confite. Une superbe complexité qui se mariera avec de nombreux plats.

PRIX : 13 € (CAVISTES)

## 5 | SAVOIE - MARIN

DOMAINE DELALEX, MARIN TRADITION 2024

Lorsque Claude Delalex se lance dans la viticulture, à la fin des années 1960, il ne possède que 1,25 hectare de vignes. C'est aujourd'hui Benoit, son petit-fils, qui a repris les rênes des 9 hectares. La cuvée, qui célèbre le cru Marin, s'ouvre sur une brassée de fleurs blanches qui compose un bouquet suave et délicat avant que les fruits blancs croquants ne prennent le dessus. Tout en fraîcheur, la bouche est droite et élancée, avec une belle énergie. Les agrumes doux apportent une touche supplémentaire de peps à la finale.

PRIX : 8,50 € (CAVISTES)

6 | SAVOIE - LES ABYMES ALEXANDRA ET JÉRÔME EST BIEN LABBÉ  
DOMAINE TERRES DE 1248, ABYMES 2022

Tout récent, puisque créé en 2022, le domaine exploite 1,5 hectare de jacquère cultivée en bio (certifié depuis la vendange 2025) par Alexandra et Jérôme Labbé. Une bouffée d'arômes de fruits blancs mûrs ouvre le nez de leur cuvée avant d'évoluer vers la pulpe fraîche de la poire juteuse, la pêche blanche et le doux parfum du citronnier. Fraîche et tendre, la bouche n'est que tension et sensation d'agrumes doux. La finale citronnée et légèrement saline fait intensément saliver.

PRIX : 9,50 € (CAVISTES)

## 7 | ROUSSETTE DE SAVOIE

CAVE DE CRUET, SUBLIME ROUSSETTE 2023

Surnommée la cathédrale des vins de Savoie, la cave coopérative créée en 1939 compte aujourd'hui 70 adhérents. Très flatteur, le nez déploie des arômes d'agrumes doux qui jouent à cache-cache avec ceux de la poire Rocha dans un duel plaisant. Tout en douceur et en subtilité, la matière est caressante. On retrouve des notes de fruits blancs juteux dynamisés par une trame délicatement citronnée qui fait saliver en finale, adoucie par des notes miellées.

PRIX : 9,70 € (CAVISTES)

## 8 | SAVOIE - APREMONT

DOMAINE DES GRANGES LONGUES, MALTAVERNE 2022

Lorsqu'Yves Cochet achète le domaine, en 1974, il décide de lâcher les fourneaux de son restaurant à Aix-les-Bains pour se consacrer à la viticulture. Ce sont désormais ses petits-enfants qui ont pris le relais. Tout en fraîcheur, le bouquet de cette cuvée est une invite à une balade en montagne, entre les parfums charmants de fleurs champêtres et celui plus sucré de l'aubépine. Cette fraîcheur se retrouve dans une matière dynamique, pleine de peps et de tension. Les fruits blancs apportent leurs notes juteuses et la minéralité salivante de la finale fait plaisir.

PRIX : 10 € (CAVISTES)