

1,50 €

La Vie nouvelle

LES AFFICHES DE CHAMBÉRY ET DE SAVOIE



Les vendanges savoyardes ont débuté
page 10

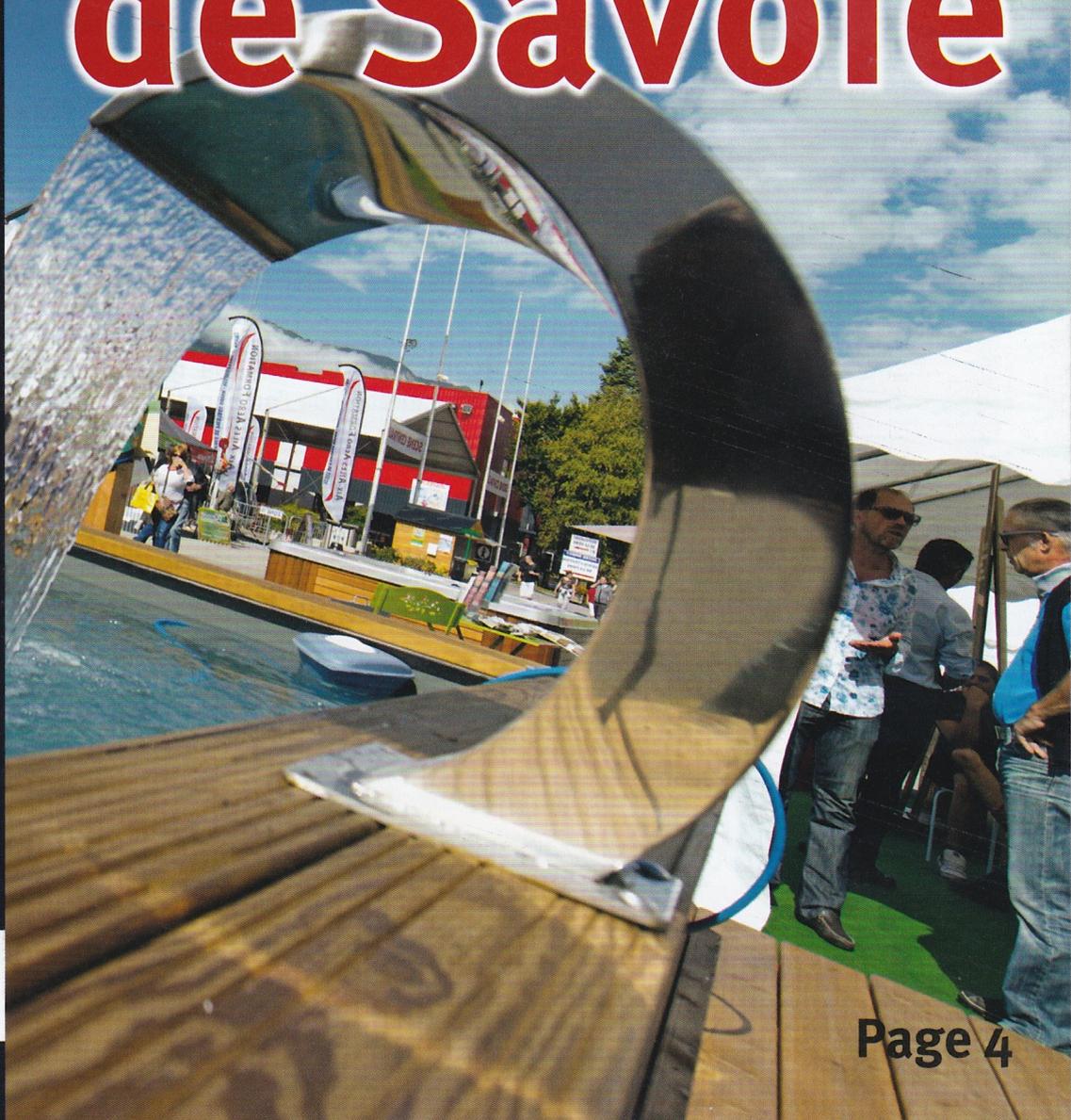


Nouvelle cuisine centrale
à La Motte-Servolex
page 12



La parole à...
Michel Delpuech
cahier central

87^e Foire de Savoie



Page 4

H 28329 - 1679 - F: 1,50 €



n°1679 - CPPAP 0116 C80692 - ISSN 1144-1696

www.la-vie-nouvelle.fr



© Photos Doveymed

Ce sont ses premières grandes vendanges. À tout juste 22 ans, Julien VIANA (Le Cellier de la Baraterie) exploite, à Cruet, Saint-Jean-de-la-Porte et Arbin, une quinzaine de parcelles de vignes. L'équivalent de cinq hectares ! Cette année, c'est le premier à avoir commencé - le 22 août ! - en Savoie, les vendanges. Et pour cause : parmi les différents cépages de ses vignes cultivées de façon naturelle, le vigneron produit notamment de la Malvoisie : « un vieux cépage savoyard vraiment précoce. Nous sommes très peu à en produire en Savoie. C'est un vin que l'on peut retrouver en Alsace sous le nom de Pinot gris, explique le jeune homme. C'est un vin blanc sec, gras, avec beaucoup de rondeurs, qui se caractérise notamment par sa baie rose à jus blanc. »

"Les raisins ont manqué d'eau"

Pendant un mois et demi, le jeune homme, aidé de ses proches, peut enfin récolter le fruit de son travail. Malvoisie

- qu'il vinifie seule et qui fermente actuellement dans ses cuves -, mais également des cépages comme la Mondeuse en cru Arbin ou cru Saint-Jean-de-la-Porte, de la Jacquère en cru Cruet - un très bon vin ! -, de la Roussette ou du Gamay en AOP Vins de Savoie... « Nous avons connu un très beau début de saison, assure Julien VIANA. Mais le problème, c'est la sécheresse que nous avons eue de fin juin à mi-juillet : les raisins ont donc manqué d'eau et cela a entraîné un mauvais développement des baies. Heureusement, avec les pluies régulières, nous arrivons à rattraper les choses, même si sur la Roussette, par exemple, je sais déjà que je vais enregistrer 20% de pertes ». Des vendanges entièrement réalisées à la main, « un gage de qualité supplémentaire avec des raisins qui arrivent entiers pour l'étape du pressurage ».

Objectif : faire grimper la production de 5000 à 10 ou 15 000 bouteilles

Si Julien VIANA, originaire de Cruet, est le premier à vendanger cette année, il est aussi le plus jeune vigneron de Savoie. Et c'est avec beaucoup de passion que le jeune homme, qui possède un baccalauréat agricole passé à Reinach, un BTS viticulture œnologie à Saint-Jean-d'Ardières et une licence professionnelle en viticulture raisonnée et certification environnementale, parle de son travail. « C'est vraiment magique. Imaginez un peu : on part du fruit, il n'y a donc pas d'alcool, on attend six mois ou même un an, et on en ressort un vin fini, s'enthousiasme Julien VIANA. Il faut être patient. À la cave comme à la vigne ». Un métier - ou plutôt une vocation - qui n'est pourtant pas dans les veines de la famille VIANA, Julien étant le premier à se lancer dans la viticulture. C'est notamment au Domaine de l'Idylle (Cruet) et au Château de Mérande (Arbin) qu'il a appris le métier. Mais l'apprentissage ne fait pas tout. Le jeune homme semble véritablement avoir ça dans le sang : au

Cellier de la Baraterie, c'est lui, et lui seul, qui fait tout. Et son travail vient même d'être récompensé, puisque plusieurs de ses vins viennent d'être cités parmi les « 1 500 meilleurs vins de l'année », spécial millésime 2014, par *La Revue du vin de France*. À l'image de son Gamay, de sa Jacquère ou encore de sa Mondeuse. Un coup de projecteur qu'il semble enfin réaliser, puisqu'il reçoit, depuis, des coups de téléphone de potentiels clients de toute la France, et que les visiteurs se multiplient au Cellier de la Baraterie. Prometteur, donc, pour celui qui a sorti, pour sa première production, pas moins de 5 000 bouteilles ! « L'objectif, cette année, c'est 10 à 15 000 ! Et d'arriver à embouteiller un bon blanc pétillant de Savoie d'ici deux ans », poursuit-il. Julien VIANA attend également la conversion de ses vins en Agriculture Biologique (AB) pour se démarquer davantage. Mais il va falloir au jeune homme patienter encore un peu... 2017 !