

N°1 Octobre 2014



des **Le chemin
igneron**

À la rencontre des viticulteurs de Savoie



La maxime considère que la qualité n'attend point toujours le nombre des années. Julien Viana semble bien l'incarner dans la viticulture savoyarde.



PUBLI-REPORTAGE

Cellier de la Baraterie

La qualité n'attend pas

Dès son plus jeune âge, la nature et la viticulture ont toujours fait bon ménage. Du coup, cet enfant de Cruet aujourd'hui âgé de 22 ans n'hésita pas à la fin du collège: Bac, BTS, licence pro s'enchaînaient tout naturellement.

En parallèle, il cultivait déjà quelques treilles. De ce cursus en alternance, où les échanges de pratiques sont nombreux, naît une conviction pour la viticulture bio. La suite relève d'une belle destinée. De sa rencontre avec Serge Bouchez, Julien Viana obtient trois parcelles. « Je recherchais des vignes, j'ai eu un domaine » en sourit aujourd'hui le « patron » du cellier de la Baraterie, hameau de Cruet. Encouragé par les « gens du village », le passage de flambeau entre Serge Bouchez et Julien Viana s'organise ainsi calmement, doucement, le temps de la bonne transition, de l'acte réfléchi.

Aujourd'hui à la tête de 5 hectares parcourus de 7 cépages à minima trentenaires, le vigneron jardine ses vignes. Exit désherbant et chimie industrielle, place à quelques bouillies, un peu de soufre, des tisanes en traitement pour obtenir une récolte saine. Dans ce petit monde artisa-

nal du tout fait main, le parcellaire est la règle. A raison de 30 à 40 ares par cru, les bouteilles se baptisent des lieux-dits, la vendange manuelle se dépose en caisse. « La machine abîme trop ». En cave, pas de révolution, mais une patiente attention : de la grappe entière sur les rouges et des cuvées bâtonnées sur les blancs. Le jeune homme ne compte pas ses heures mais le résultat est là. Parti de zéro, il détient désormais la confiance de stations, de la restauration et de cavistes. Et conserve celle de Serge Bouchez qui, resté céréaliier et bouilleur de cru, trouve de belles occasions de distiller le marc de son successeur !

Les vins du domaine

Malvoisie, Chardonnay, Cruet sélection Revue du vin de France 2015, Altesse, Gamay Montassoulaz sélection Revue du vin de France 2015, Pinot, Mondeuse Arbin sélection Revue vins de France 2015, Mondeuse Saint-Jean, Rosé.

Anecdote...

“Parce qu'elle rappelle le bio et qu'elle se toise d'une croix de Savoie sur le dos, la coccinelle est devenu l'emblème du domaine”

Mets & vins

“ Une Malvoisie se conjugue bien avec un poisson de nos lacs ou de mer, une belle Roussette avec un bar, le Pinot noir avec la viande rouge, une volaille aussi ou une belle côte de porc. Le Gamay serait plus l'ami de la charcuterie, le moment casse-croûte. Un Cruet se marie parfaitement avec des crustacés ou une volaille en sauce, avec un fromage blanc ou même un persillé de Termignon ou de Tignes. Et que penser d'une Altesse bien ciselée qui désaltère avec un fromage gras. ”



Cellier de la Baraterie, Julien Viana
La Baraterie - 73800 Cruet - 06 88 21 08 50
cellierdelabaraterie@gmail.com

© Raphaël Gandraz - Labus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.