



SAVOIE > NOUVELLE GÉNÉRATION DE VIGNERONS

En 2007, nous avons fait une première immersion en Savoie, essentiellement autour d'Arbin et de Chignin (R&B n°86).

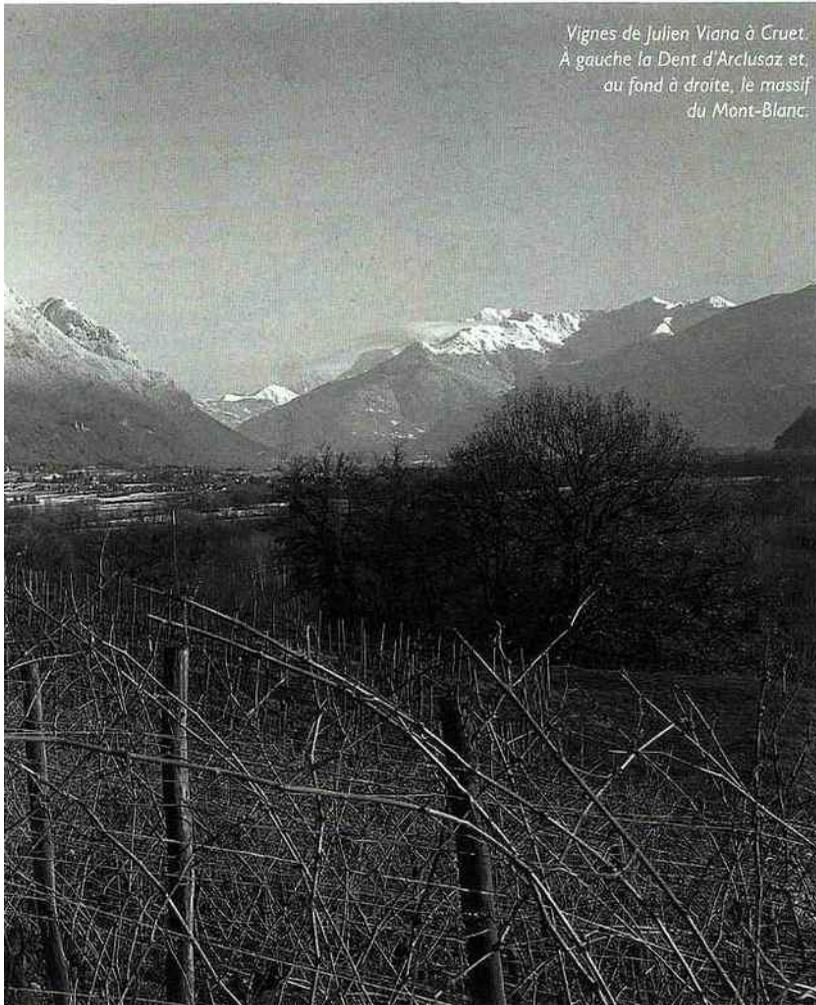
Ce voyage nous avait confirmé tout l'intérêt de ces vins de montagne à la personnalité attachante. Dix ans plus tard, un retour dans cette même région a mis en lumière une nouvelle génération de vignerons talentueuse et prometteuse. Une belle révélation.

PAR PHILIPPE BARRET
ET PHILIPPE BOUIN
TEXTES ET PHOTOS



SAVOIE

place aux jeunes !



Vignes de Julien Viana à Cruet.
À gauche la Dent d'Arclusaz et,
au fond à droite, le massif
du Mont-Blanc.

même triste constatation : une énorme majorité des vins locaux sont toujours mis en bouteille avant le 15 décembre et vendus aussitôt dans les stations de ski (80 % des vins issus de la jacquère sont vendus l'année même de leur vendange !). Des vins à peine finis, à l'acidité agressive, pas élevés, faits à la vavite, donc levurés et généreusement souffrés pour compenser les sucres résiduels qui traînent dans ces bouteilles mort-nées. Une habitude confortable pour le négoce, les coopératives et les vigneronns les plus médiocres, mais une habitude qui "plombe" gravement l'image des vins de Savoie qui ont bien du mal à exister dans le reste de la France. Les meilleurs vigneronns doivent donc redoubler d'efforts pour imposer leurs cuvées sur les belles tables ou dans les caves des amateurs avertis. Certains pionniers de la qualité s'y efforcent depuis déjà plus de dix ans comme Michel Grisard l'a longtemps fait au Prieuré Saint-Christophe avant de prendre sa retraite, tout comme, les Giachino, les Fils de Charles Trosset, Brice Omont (Domaine des Ardoisières), Dominique Belluard ou Gilles Berlioz, la révélation de notre article de 2007. Depuis quatre ou cinq ans, ces pionniers ont été rejoints par tout une nouvelle génération rencontrée lors de notre récent voyage en Savoie.

Quels jeunes ?

Nous avons visité huit domaines, six de création très récente et deux plus anciens (une succession et une reprise d'un domaine existant). Trois vigneronnes et cinq vigneronns dont l'âge va de 24 à 35 ans et dont l'expérience est encore limitée, puisqu'aucun d'entre eux n'a plus de trois ou quatre millésimes vinifiés à son actif. Tous se situent à proximité immédiate de Chambéry, deux au nord (en Chautagne et vers Aix-les-Bains) et six au sud-est, dans une zone entourant Arbin et Saint-Jean-de-la-Porte. Notre sélection ne porte donc pas sur l'ensemble du vignoble savoyard, mais les vignobles que nous avons visités représentent tout de même près de 80 % des surfaces ayant droit à une appellation de Savoie.

Les deux domaines préexistants sont le Domaine Xavier Jacqueline à Aix-les-Bains où la fille aînée, Mathilde, est en train de prendre les rênes sous le regard bienveillant de son père Xavier, et le Domaine Marie et Florian Curtet à Molz, en Chautagne, deux jeunes vigneronns qui ont repris le domaine de Jacques Maillet, bien connu des amateurs. Les six autres domaines, de création très récente sont, à

Ils ont la raclette qui leur colle à la peau... Nous l'écrivions déjà il y a dix ans, mais c'est malheureusement encore vrai aujourd'hui : « Une réputation peu valorisante de vins blancs acides pour fondues ou autres raclettes : le vignoble de Savoie est-il en mesure d'aller au-delà de cette image toute faite, quoique pas totalement injustifiée ? La Savoie est une des très rares régions viticoles à vendre près des trois quarts de sa production sur le marché local. Dans le décor grandiose des montagnes savoyardes, les blancs qui nettoient les gencives ou les rouges qui râpent la langue font partie du paysage, mais, rapportés de vacances, ces mêmes vins s'avèrent presque toujours une déception... Même à prix très modéré, cette vente relativement facile n'incite évidemment pas les vigneronns savoyards à une recherche forcenée de la qualité. » À l'unanimité, les jeunes vigneronns savoyards que nous avons rencontrés en décembre dernier font la

Arbin, ceux de Céline Jacquet et de Fabien Trosset, Le Cellier de la Baraterie de Julien Viana à Cruet, le Domaine de Chevillard de Matthieu Goury à Saint-Pierre-d'Albigny, le Domaine de l'Aitonement de Maxime Dancoine à Aiton et le Domaine des Côtes Rousses de Nicolas Ferrand (à Aix-les-Bains, mais toutes ses vignes se situent du côté de Saint-Jean-de-la-Porte).

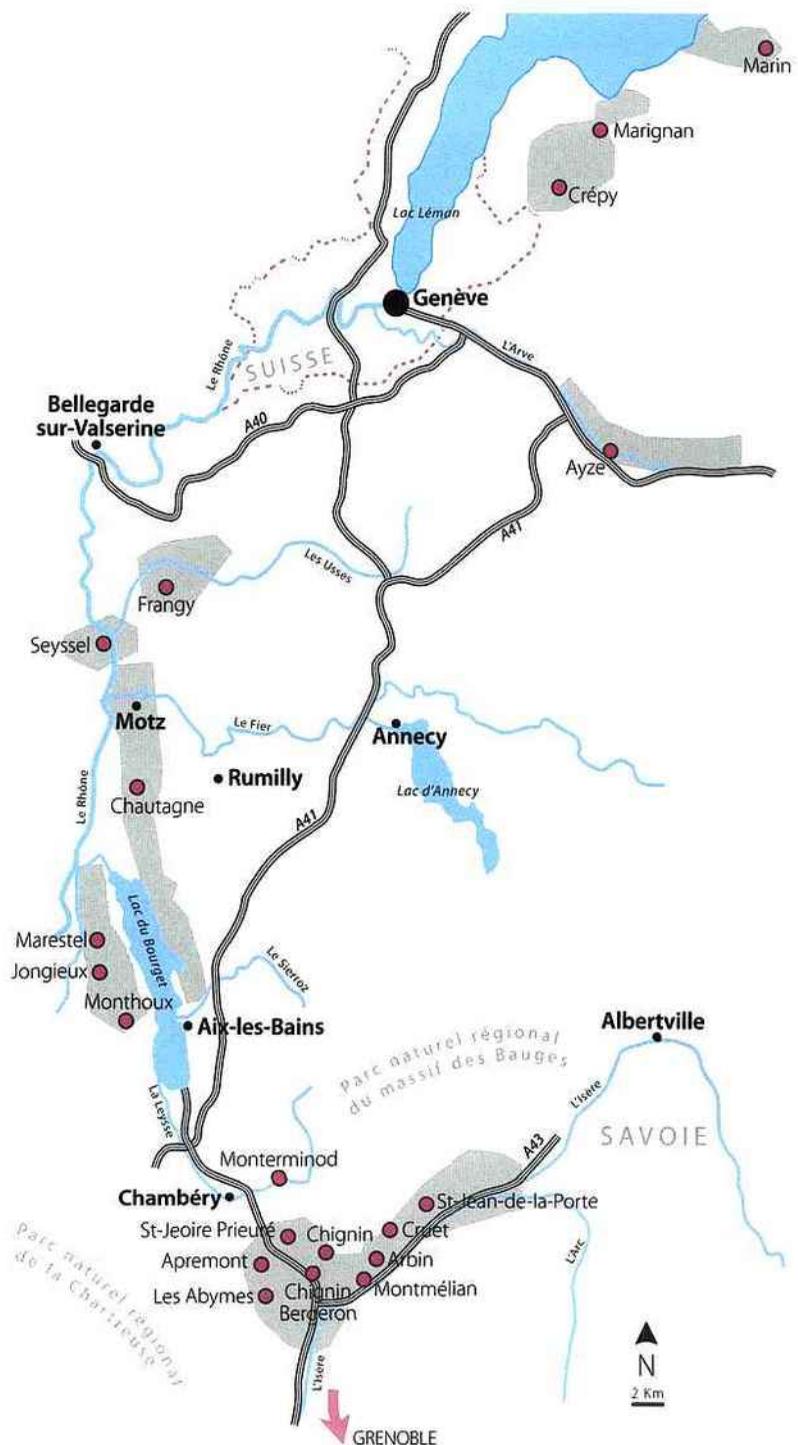
Une exigence commune

À l'exemple de leurs aînés et précurseurs de la qualité dans la région, ces jeunes vignerons sont conscients que pour sortir de l'image récurrente d'une certaine médiocrité savoyarde, il est essentiel de respecter leurs terroirs par un travail précis à la vigne, notamment en limitant les rendements (du moins ceux qui sont engagés dans une démarche en bio), et en multipliant les cuvées parcellaires pour démontrer les nuances de ces mêmes terroirs. Comme par hasard, six de ces huit domaines sont en bio ou en biodynamie (certifiés ou en passe de l'être) et serait-ce le même hasard si les plus anciens comme le Domaine des Ardoisières, Gilles Berlioz et le Domaine Giachino sont également certifiés ? Le climat est pourtant exigeant ici et leur mérite n'en est que plus grand. D'ailleurs Mathilde Jacqueline nous confiait que « le bio est même mal vu par ici. On a du mal à en parler lors de réunions entre professionnels. Certains nous reprochent parfois de mettre en danger leurs vignes quand elles sont voisines des nôtres ! ». Parmi nos jeunes, plusieurs sont même dans une mouvance "nature" mais sans excès et, semble-t-il, remarquablement maîtrisée pour des vignerons avec une expérience encore assez limitée, puisqu'aucun des vins que nous avons goûtés, sur place ou lors de notre dégustation collective, ne présentait le moindre défaut ou déviance.

Une fierté à retrouver

La constatation est assez triste, mais la plupart des Savoyards (les vignerons comme les simples consommateurs) ne sont pas du tout fiers de leurs vins ni de leurs cépages. Leurs bouteilles se vendent vite, facilement et à bas prix aux touristes en station, mais ils en auraient presque honte... Il faut dire, comme nous l'a confié l'un de nos jeunes espoirs locaux, qu'une mondeuse ou une jacquère produite avec des rendements stratosphériques et mise en bouteille à peine finie, a peu de chances de produire un vin inoubliable...

Maxime Dancoine, du Domaine de l'Aitonement s'insurge contre cette perception dévalorisante : « En Savoie on peut faire un grand vin tout court, pas seulement un grand vin de Savoie. Nous n'avons aucun complexe à faire, nous avons



Les vins de Savoie en chiffres

- ▶ 3 appellations (Vin de Savoie, Roussette de Savoie, Seyssel), 20 dénominations géographiques (voir encadré sur les appellations)
- ▶ 2100 hectares
- ▶ 25 cépages
- ▶ 70 % de blancs, 20 % de rouges, 6 % de rosés, 4 % d'effervescents
- ▶ Production moyenne : 125 000 hl, 16 millions de bouteilles
- ▶ Ventes : restauration et cavistes (40 %), grande distribution (40 %), vente directe (5 %), export (5 %)
- ▶ Metteurs en marché : négociants (46 %), vignerons indépendants (39 %), coopératives (15 %)
- ▶ Vin de Savoie 88 %, Roussette de Savoie 9 %, Seyssel 3 %



un gros potentiel avec nos cépages et nos terroirs. Des gens comme Michel Grisard, Brice Omont (les Ardoisières) et les Giachino l'ont déjà démontré et ils ont joué les ambassadeurs pour nous. Et il y a dix ans, ils ont eu encore plus de mal à imposer la notion de qualité en Savoie. » De fait, au cours de nos différentes dégustations, nous avons pu apprécier des expressions très intéressantes de différents terroirs plantés de jacquère (en particulier chez Matthieu Goury et Nicolas Ferrand) et nous avons eu les mêmes sensations avec la mondeuse qui, à Arbin ou à Saint-Jean-de-la-Porte, peut prendre des notes très "terroirantes". La rousette (cépage altesse) est parfois un peu plus difficile à comprendre avec son côté légèrement rond et doux, mais par expérience (en particulier lors d'une verticale chez Gilles Berlioz en juillet 2016), nous avons constaté que ce cépage vieillit remarquablement sur une bonne dizaine d'années.

Une solidarité à inventer

On pourrait facilement imaginer, qu'à l'exemple d'autres vignobles français, nos jeunes vigneron savoyards se rencontrent régulièrement, goûtent chez les uns et les autres et échangent des informations pour progresser. La réalité est tout autre. Lors de nos visites, nous avons souvent entendu que, d'une manière générale, les vigneron locaux avaient tendance à vivre et travailler chacun de leur côté, sans éviter les contacts, mais sans les rechercher non plus. Pour le "vétérain" Michel Grisard « c'est en partie la faute à cette vente rapide et effrénée des vins en stations dès le mois de décembre qui suit les vendanges, car, commercialement, c'est du chacun pour soi, ce qui ne facilite pas les relations entre vignerons. Il y a aussi une guéguerre très ancienne entre les villages de Chignin et d'Aprémont qui a laissé des traces ». Pour Céline Jacquet c'est très clair : « Mon intégration n'a pas été facilitée parce que je n'étais pas originaire de Savoie et qu'en plus j'étais une fille ! Même dans mon propre village, on échange peu, on ne se parle pratiquement pas entre vignerons. J'ai l'impression que la Savoie est une région assez fermée, on reste entre familles. Avec la jeune génération comme Matthieu, Julien ou Nicolas, qui sont souvent voisins de mes vignes, le contact est quand même plus facile. Mais je trouve qu'il n'y a pas de vraie dynamique et pas assez d'échanges. Par exemple on ne va pratiquement pas déguster les uns chez les autres. » Pour finir sur une note positive, certains collaborent tout de même assez bien ensemble comme Matthieu Goury avec Brice Omont (Domaine des Ardoisières) ou Nicolas Ferrand (Domaine des Côtes Rousses) : « Il y a des mois où je parle plus avec Nicolas qu'avec ma femme ! », nous a même avoué Matthieu en

Les cépages des appellations de Savoie

L'encépagement du vignoble savoyard mêle cépages locaux et cépages issus de régions voisines (cette présence de cépages "extérieurs" est due en grande partie à la présence de nombreuses pépinières viticoles en Savoie). On retrouve 21 cépages sur les 250 recensés en France, dont sept uniques (altesse, gringet, molette, mondeuse noire, mondeuse blanche, persan et jacquère).

PRINCIPAUX CÉPAGES BLANCS

- jacquère
- roussanne (ou bergeron)
- altesse (ou rousette)
- chardonnay
- chasselas
- molette blanche

PRINCIPAUX CÉPAGES ROUGES

- gamay
- mondeuse
- pinot noir
- persan

Les autres cépages autorisés : aligoté, pinot gris (parfois nommée malvoisie), velteliner, cabernet franc, cabernet-sauvignon, merlot, mondeuse blanche, gamay teinturier de Bouze, gamay teinturier de Chaudenay, chasselas, gringet, rousette d'Ayze.

riant. Notons aussi l'existence de l'association des Pétavins qui regroupe de nombreux vigneron bio de la région et qui crée forcément des occasions de rencontres et d'échanges. Parmi nos jeunes, deux d'entre eux viennent d'être invités à rejoindre l'association : les Curtet et Maxime Dancoine.

L'élevage en question

Une autre préoccupation rassemble notre "bande de jeunes" : la question de l'élevage de leurs vins. Julien Viana (Cellier de la Baraterie) se désole : « Quand un client ou un professionnel déguste les mondeuses que je mets à la vente, c'est un peu comme s'il dégustait une cuvée de Côte Rôtie huit mois après sa vinification. Ça ne viendrait à l'idée de personne, et c'est pourquoi les vins de cette appellation sont en général commercialisés quasiment deux ans après leur récolte, voire nettement plus. Nos vins souffrent de ce manque d'élevage, mais c'est très compliqué, voire impossible financièrement de pratiquer de tels élevages pour un jeune qui s'installe. Pourtant, à mon avis, c'est une voie de progression essentielle pour nos vins de Savoie, bien plus encore que la baisse des rendements et le développement des pratiques bio. » Marie et Florian Curtet partagent la même analyse, y compris sur le frein financier... Pour eux, il existe un modèle local : « Dominique Belluard est un peu un avant-gardiste sur ces questions d'élevage. Il garde ses vins au moins douze mois avant de les commercialiser et il les élève dans des contenants plus petits, dans des matières un peu particulières comme des œufs en béton. Le bois ça peut être bien aussi, mais ça nous paraît plus risqué quand on ne maîtrise pas parfaitement cette matière. » De fait, dans nos dégustations (voir plus loin) quelques-uns d'entre nous ont noté à plusieurs reprises que certains vins auraient mérité un élevage plus prolongé, particulièrement les cuvées de mondeuse. Malgré la question financière, le problème n'est pas forcément insoluble. Un vigneron peut,



par exemple, imaginer garder plus longtemps en élevage une cuvée particulière de sa production lors d'un millésime un peu généreux, puis passer à deux cuvées l'année d'après ou lors d'un prochain bon millésime (en qualité et quantité). L'autre solution consiste évidemment à obtenir une meilleure rétribution du travail effectué. On en arrive donc à la question du prix de vente qui est, à notre avis, un point essentiel de la problématique de cette nouvelle génération.

Le problème des prix

Sans même parler des redoutables cuvées du négoce savoyard vendues une petite poignée d'euros dans la grande distribution, on trouve une grosse majorité de bouteilles de vin de Savoie à des prix à peine supérieurs à 5 euros. Une réalité qui a un double impact : une image désastreuse de "petits vins" pour l'ensemble de la région, et l'impossibilité d'avoir une démarche réellement qualitative pour ces vigneron, faute de dégager une marge permettant d'effectuer les investissements humains ou matériels nécessaires. Essayez de dire autour de vous, à des amateurs lambda, que vous avez acheté un délicieux vin de Savoie à 15 ou 20 euros ; ils vous prendront pour un fou. Et pourtant, Maxime Dancoine (Domaine de l'Aitonement) est formel : « Les prix particulièrement bas pratiqués par une large majorité de producteurs dévalorisent nos vins. Ceux qui recherchent un certain niveau de qualité ne devraient rien proposer en-dessous de 7 ou 8 euros, compte tenu des conditions locales de travail comme nos coteaux très pentus et une sécheresse récurrente depuis quelques années. Il faut absolument donner de la crédibilité par le prix. » Pour aller dans son sens et rassurer ceux qui y verraient une démarche risquée, il existe déjà en Savoie plusieurs exemples de modèles économiques basés sur des prix élevés qui semblent parfaitement fonctionner depuis plusieurs années comme ceux du Domaine des Schistes, du Domaine Belluard ou de celui de Gilles Berlioz qui proposent tous une bonne partie de leur gamme à des prix dépassant largement les 20 €.

En dehors des coûts liés directement aux méthodes culturales ou à la façon de faire le vin en général, il faut également intégrer dans l'équation la pression immobilière locale (tourisme et proximité de la Suisse) qui fait grimper parfois vertigineusement le prix des terrains et des bâtiments agricoles et même le coût de la vie en général. Julien Viana nous a même affirmé : « Notre principal concurrent, c'est l'urbanisation ! »

Pour en revenir au prix de vente des vins, un positionnement relativement élevé est théoriquement plus facile pour un domaine "tout neuf" qui n'a

Les appellations de Savoie

1/ AOC VIN DE SAVOIE (OU AOC SAVOIE)

L'appellation Vin de Savoie peut être complétée par une dénomination géographique :

En blanc

- ▶ Abymes (avec 80 % minimum de jacquère)
- ▶ Apremont (idem)
- ▶ Chignin (idem)
- ▶ Chautagne (idem)
- ▶ Cruet (idem)
- ▶ Jongieux (idem)
- ▶ Montmélian (idem)
- ▶ Saint-Jeoire-Prieuré (idem)
- ▶ Crépy (avec 80 % minimum de chasselas)
- ▶ Marin (idem)
- ▶ Marignan (idem)
- ▶ Ripaille (idem)
- ▶ Chignin-Bergeron (issu exclusivement de la roussanne)
- ▶ Ayse (100 % gringet)

En rouge

- ▶ Arbin (mondeuse uniquement)
- ▶ St-Jean-de-la-Porte (idem)
- ▶ Chautagne (ensemble des cépages possibles)
- ▶ Chignin (idem)
- ▶ Jongieux (idem)

En rosé

- ▶ AOC Savoie rosé : pas de dénomination géographique complémentaire (ensemble des cépages).

En pétillant

- ▶ AOC Savoie Méthode traditionnelle : Ayse (cépage gringet et roussette d'Ayse).

2/ AOC ROUSSETTE DE SAVOIE

Un seul cépage, l'altesse. Appellation pouvant être complétée par une dénomination géographique :

- ▶ Frangy
- ▶ Monthoux
- ▶ Marestel
- ▶ Monterminod

3/ AOC SEYSSEL

Les vins tranquilles sont issus du seul cépage altesse. Ceux susceptibles

de bénéficier de l'indication "molette" sont issus du cépage molette blanche.

Les vins effervescents (méthode traditionnelle) sont issus des cépages suivants : altesse, chasselas, molette. Avec un minimum de 10 % de vins de base issus du cépage altesse et un minimum de 75 % de vins de base issus du cépage molette blanche.



pas d'anciens clients habitués à des prix peu élevés. Cette hypothèse s'est vérifiée durant notre séjour : un domaine qui a une certaine ancienneté comme celui de Mathilde Jacqueline propose sa roussette de Savoie à 7,5 € et son chardonnay à 8,5 € alors qu'un Matthieu Goury affiche sa roussette à 21 € et ses deux cuvées de mondeuse à respectivement 21 et 38 €, qu'un Maxime Dancoine vend sa gamme entre 15 et 25 €, à peu de choses près exactement comme les Curtet ou comme Nicolas Ferrand (Domaine des Côtes Rousses) qui monte même à 30 € pour son exceptionnelle mondeuse *Coteau de la Mort* !

Mais cette politique de prix ne fait visiblement pas l'unanimité chez nos jeunes vigneron, car, parmi ceux que nous avons rencontrés, trois domaines récemment créés pratiquent des prix plus que raisonnables. Céline Jacquet à Arbin propose au domaine son blanc de Chignin à... 5,5 € et une seule de ses cuvées dépasse les 10 €, sa mondeuse *Les Aieux* à 13 €. Même son de cloche chez l'autre producteur d'Arbin, Fabien Trosset dont la gamme



s'étale de 9 à 12 € (à la seule exception de la mondeuse cuvée 1952 à 17,5 €). Fabien vient pourtant d'investir dans un grand chai flambant neuf... Troisième exception enfin, Julien Viana dont la gamme est à peine plus chère, entre 10 et 14 € (seule sa *Jacquère de Cruet* est un peu en-dessous, à 8,5 €).

Cette contradiction apparente oblige à se poser quelques questions : ceux qui ont choisi la voie des prix relativement élevés malgré une notoriété encore à construire vont-ils se casser le nez face à la dure réalité du marché ? Ceux qui gardent des prix plus modestes auront-ils les moyens d'assurer une qualité au niveau de ce qu'on peut attendre d'un grand vin de Savoie ? D'ailleurs, est-ce seulement un hasard si deux de ces trois domaines (Céline Jacquet et Fabien Trosset) ne sont pas en bio et acceptent des rendements supérieurs aux autres jeunes vigneronnes de notre dossier ? Difficile de répondre aujourd'hui, même via notre dégustation à l'aveugle de tous les vins de ces domaines : nous n'avons pas unanimement préféré les gammes aux prix élevés. Même si nous avons sans doute eu nos plus belles émotions avec certaines cuvées des domaines "chers", nous avons apprécié également plusieurs bouteilles des domaines aux prix moins élevés. Il faudra sans doute attendre le verdict des ans pour savoir si une de ces deux politiques de prix a mieux réussi que l'autre, à moins que les deux s'en sortent finalement très bien.

Vous l'aurez deviné, nous sommes revenus assez conquis de cette enquête sur la jeune génération de vigneronnes savoyardes. La raclette ne leur collera plus

à la peau ! Leur engagement dans une démarche qualitative et le haut niveau de leur production, malgré leur expérience encore relativement limitée, donnent une belle image des vins de Savoie. Avec de tels vigneronnes, ils vont certainement bénéficier dans les années à venir d'une notoriété à la hauteur de leurs qualités et de leur belle diversité, de cépages, de style, d'accords à table.

Enthousiasme et interrogation

Comme le résume Mathilde Jacqueline : « *Je sens que l'image des vins de Savoie est en train de décoller. Les choses bougent, on démontre que nous avons de beaux terroirs, que nos cépages locaux ont une forte personnalité, que nous sommes capables de produire des "vins d'auteurs" et de nombreux jeunes s'installent dans la région.* »

S'il fallait émettre une petite réserve à notre perception résolument optimiste de cette jeunesse savoyarde, elle ne tiendrait pas à la qualité de leur production, mais à une certaine fragilité économique que nous avons cru parfois percevoir. À l'exception sans doute du Domaine Jacqueline, installé depuis longtemps déjà dans le paysage local, les autres sont tous des créations très récentes, avec des investissements parfois lourds et une intransigeance qualitative qui les amène parfois à prendre des risques susceptibles de les mettre à la merci d'un ou deux millésimes climatiquement difficiles. Restons optimistes : il serait tout de même cruel que la nature mette en difficulté des vigneronnes qui, pour la plupart, la respectent passionnément ! ■

Vignes de mondeuse appartenant à Céline Jacquet sur les coteaux embrumés d'Arbin.





DÉGUSTATION

La dégustation s'est déroulée en trois séances, début janvier 2018. Notre comité a goûté les vins à l'aveugle, domaine par domaine, dans l'ordre chronologique de nos propres visites sur place. Certains vins dégustés ne figurent pas dans nos commentaires, ceux qui nous ont paru pas tout à fait au niveau atteint par la moyenne des autres vins du domaine (et exceptionnellement quand une bouteille ne semblait pas "nette").

Domaine Xavier Jacqueline BLANCS

Vin de Savoie

Chardonnay 2016
Nez délicat, floral et sur les fruits blancs. Bouche assez simple, dans un style plutôt large, manquant un peu de tonus. Un vin relativement séduisant, bien fait, mais pas très complexe.

Roussette de Savoie

La Romantique 2015
Nez un peu réservé, petite réduction, notes d'agrumes. En bouche, un peu plus de matière que le précédent, une certaine tension saline, des notes de caillou et une finale dont l'amertume a légèrement gêné plusieurs d'entre nous.

Vin de Savoie

Malvoisie 2016
De la gourmandise au nez, un côté beurré et épicé, du miel également, le tout évoquant l'Alsace pour plusieurs dégustateurs. La bouche est grasse, très fruitée, dans un style plutôt large et presque opulent (certains ont cru discerner du sucre résiduel, ce qui n'est pas le cas, selon le vigneron) et finit sur une certaine amertume, un peu trop marquée pour un ou deux d'entre nous.

Domaine Marie et Florian Curtet BLANCS

Roussette de Savoie 2016

Nez fin, notes mentholées, herbacées, un peu de confiture de pomme aussi. Belle matière en bouche avec une sensation tactile intéressante, savoureuse, avec beaucoup de délicatesse et une belle tension qui rend ce vin frais et assez aérien. On sent une certaine énergie et une amertume délicate en finale, presque saline.

ROUGES

Vin de Savoie

Autrement 2016
Assemblage de gamay, de pinot noir et de mondeuse (dans l'ordre de leur proportion).
Nez "vivant" et très frais, friand, très fruits rouges, qui évoque presque un vin primeur pour l'un d'entre nous. Du gaz et de la tension en bouche, une matière un peu acidulée, stricte au début puis plus détendue ensuite. Une boisson très digeste, pas très complexe, un "vin de soif" à la maturité sans doute un peu juste pour être plus charmeur.

Vin de Savoie

Mondeuse 2016
Un nez assez discret au départ, sans doute un peu de réduction. Des notes de myrtilles et de mûres, mais aussi un bel univers floral et

épicé, assez complexe après quelques minutes d'aération. En bouche un jus franc et net, de la sève et de la fraîcheur. On retrouve des notes légèrement acidulées, mais beaucoup plus savoureuses que dans le vin précédent. L'un d'entre nous regrette que ce vin manque un peu de temps d'élevage.

Domaine Céline Jacquet BLANCS

Roussette de Savoie 2016

Pas mal de réduction au premier nez. Viennent ensuite des fleurs blanches, du coing, de la rhubarbe, du poivre blanc. Bouche serrée, à la fois tendue, avec des notes légèrement douces de sucre d'orge et de calisson. Une bouteille qui a un peu divisé notre groupe, certains trouvant un certain charme à ce vin plutôt austère, mais avec une belle trame tendue et une finale saline et minérale qui évoque le calcaire, d'autres étant gênés par cette austérité et lui trouvant un manque de charme.

Chignin-Bergeron

2016
Premier nez plus complexe que le précédent avec des fruits jaunes (abricot, mirabelle), de la nêfle, des fruits de la passion. En bouche, une matière assez "large", très fruitée, mais qui reste fraîche. Un bel équilibre et de la sapidité, de la délicatesse aussi. Certains ont été gênés par une sensation d'alcool (ce que dément l'étiquette) et une certaine lourdeur en finale propre à la roussanne.

ROUGES

Vin de Savoie Mondeuse Arbin

2015
Nez assez complexe, fruité, frais et franc, avec des notes racinaires (betterave), réglissées, de l'olive, du tabac. Bouche juteuse, une matière

en demi-corps, sur le fruit, il y a un côté sincère et direct dans ce vin, une légère rusticité sympathique qui appelle un plat "paysan" à table.

Vin de Savoie Mondeuse Arbin

Mes Aïeux 2015
Nez ouvert, profond, précis, graphité, un peu cacoté, des fruits noirs, de la cerise, une pointe de cassis, une touche de viande séchée. Très complexe ! Bouche juteuse, une belle matière pleine et fraîche, de la densité. Quelques-uns trouvent l'extraction un peu poussée, mais le vin conserve une certaine délicatesse, ce que résume parfaitement l'un d'entre nous : « Un vin un peu secret qui a besoin de temps. J'aime bien sa finesse cachée derrière des tannins bien présents. » La majorité du comité lui trouve beaucoup de personnalité, avec un fort potentiel.

Domaine Fabien Trosset ROUGES

Vin de Savoie Mondeuse Arbin

Avalanche 2016
Joli nez fruité, assez ouvert, touches fumées (créosote), myrtille, mûre, cerise noire. Matière juteuse et tannique, vin profond et terrien, sensation de chair de cerise noire. Une bouche dans un registre légèrement strict mais pas austère, dans un style ciselé, précis et harmonieux. Une autre des belles mondeuses de notre dégustation.

Vin de Savoie Mondeuse Arbin

"1952" 2016
Un vin qui a divisé notre comité. Une légère majorité trouve ce vin un peu trop extrait et élevé dans un bois de qualité insuffisante. Au final, un vin un peu sévère et sans charme, même si la matière apparaît d'un bon niveau. Les autres, au contraire, ont apprécié cette

bouteille marquée par les fruits noirs (myrtille) et les épices, au nez sanguin et de tomate séchée, à la matière dense et juteuse, aux tannins polis par l'élevage (un très joli toucher de bouche notent deux d'entre nous). Cela reste frais et tendu avec une belle longueur en fin de bouche.

Le Cellier de la Baraterie ROUGES

Vin de Savoie

Paroxysme 2016
Assemblage de gamay (45 %), de pinot noir (45 %) et de mondeuse (10 %).
Un peu de réduction au premier nez, notes de tige, de graphite. Bouche assez sapide, avec de la tension, dans un style gouleyant et fruité qui reste assez simple en gardant de la buvabilité.

Vin de Savoie Mondeuse Arbin

2016
Un nez fruité, dense, frais et franc, sur des fruits noirs (myrtille, mûre) avec des touches délicatement poivrées. La bouche est pleine, juteuse et savoureuse, avec des tannins charnus et polis. Un très bel équilibre sapide et un vin qui reste facile à boire malgré une belle densité.

Vin de Savoie Mondeuse Saint-Jean-de-la-Porte

2016
Nez ouvert, concentré, très fruité (fruits noirs très mûrs), notes sanguines, touches florales et épicées, un ensemble complexe. Bouche très dense, juteuse, des tannins fourrés et veloutés, un très bel équilibre entre tension et maturité, une matière qui a un peu plus de "fond" que le vin précédent. Finale persistante sur des notes florales et mentholées, typiques d'une vendange entière. Un vin que plusieurs d'entre nous imaginent bien vieillir avec profit quelques années.



**Domaine
de Chevillard**
BLANCS

Vin de Savoie

Jacquère 2016

Joli nez élégant, délicat, sur des agrumes, du miel, une belle maturité de raisin, des notes de noisette, de poire, bref, très complexe. Bouche d'un grand équilibre avec de l'intensité et de l'énergie, sapide et riche avec une jolie tension mûre, des notes de miel, de la salinité. Du goût, de l'énergie et du caractère. Superbe pour une "simple" jacquère !

Vin de Savoie

Les Abymes 2016

Nez floral, aérien et cristallin, très fruité, à la fois sur les fruits blancs (poire) et jaunes (mirabelle), ce qui induit une belle maturité des raisins. Jolie texture de bouche avec de la tension qui soutient la maturité. Une finale saline et acidulée très plaisante qui fait penser à un terroir avec du caractère.

Vin de Savoie

Apremont 2016

Nez à la fois très délicat et très expressif, complexe, avec des notes d'agrumes (peau de pamplemousse, citron confit), mais aussi de poire et d'angélique confite. Bouche dans laquelle on croit percevoir quelques touches tanniques de peaux de raisins. La matière est magnifique, cristalline (eau de roche), dense, très précise, harmonieuse, et dotée d'une finale longue et saline avec de l'énergie. Un vin de gastronomie qui s'épanouira sur quelques années. Notre comité a été impressionné par la qualité de ces trois vinifications de jacquère.

**Roussette de Savoie
2016**

Nez plus "doux", avec un côté solaire, sur des notes anisées, de fruits jaunes (mirabelle) et de fruits exotiques. Une bouche plus sphérique que les vins précédents mais qui reste tendue, sans aucune lourdeur. La matière est très pure,



Vieilles vignes de jacquère sur les hauts coteaux de Saint-Jean-de-la-Porte. Notez la forte pente !

cristalline, marquée par des notes d'agrumes. Finale acidulée avec de jolis amers. Une roussette délicate, très bien vinifiée, mais un peu moins exceptionnelle que les autres blancs du domaine.

ROUGES

**Vin de Savoie
Mondeuse Saint-
Jean-de-la-Porte
2016**

Un premier nez plutôt réduit, s'ouvrant ensuite sur des fruits noirs (myrtille, mûre), restant très frais, avec des notes de poivre blanc. Une assez belle présence tactile en bouche avec des tannins marqués, mais frais et pas accrocheurs. Matière tendue, un peu croquante, à la maturité sans doute pas tout à fait complète, mais sans excès. Cela donne un vin un petit peu sévère, au charme mesuré, légèrement rustique, mais qui ne sombre pas dans l'austérité.

**Vin de Savoie
Mondeuse Saint-
Jean-de-la-Porte**

Le Bérillion 2016

Ici encore, une certaine réduction au départ, mais le nez s'affirme vite sur des fruits noirs un peu écrasés, les épices (paprika, poivre), le tabac blond. Bouche avec une belle sève, très dense, juteuse, des tannins puissants, mais veloutés. Matière tendue et sapide, un peu serrée, finale longue sur un végétal floral et des notes racinaires. Un vin qui gagnera sûrement à être gardé quelques années pour

que sa belle matière se détende un peu.

**Domaine
de L'Aitonement**
BLANCS

Vin de Savoie

Génésis 2016

100 % jacquère.

Vignes de 80 ans.

Nez délicat, un peu retenu, sur les fruits blancs, frais et très floral. Des notes de pierre à fusil. Bouche qui attaque avec une acidité revigorante, qui se poursuit avec une jolie finesse et un côté léger, un peu aérien. Finale sur des amers de pamplemousse qui restent élégants. Un vin simple mais savoureux.

Vin de Savoie

Big Bang 2016

50 % jacquère. 50 % altesse.

Nez marqué par des notes fumées (réduction ? élevage en bois ?), puis vient le citron confit, le pain d'épices, la cannelle, la cire. En bouche un côté plutôt ciselé, presque cristallin. Certains évoquent une maturité un peu juste, d'autres penchent pour un style de vinification très conduit, qui cherche à garder avant tout de la tension et de la précision au dépens parfois d'un certain charme.

Vin de Savoie

Solar 2016

100 % altesse.

Nez sur les fruits blancs, touches de miel et de fruits secs, jolies notes florales. Devient plus opulent à l'aération en partant sur l'abricot. Bouche équilibrée,

à la fois généreuse, ronde, avec du gras (certains la trouvent même un peu "encombrante"), mais on peut aussi y trouver une belle tension avec une finale saline.

ROUGES

Vin de Savoie

Dark Side 2016

100 % mondeuse.

Nez épicé, frais et "libre", croquant, marqué par les fruits rouges (groseille, framboise), quelques pointes un peu végétales mais pas désagréables. Bouche stricte, on retrouve ce côté croquant, plusieurs d'entre nous apprécient cette fraîcheur avec un côté facile et sapide, un peu "vins de copains", mais d'autres sont gênés par ce qu'ils ressentent comme une maturité trop juste, donnant un vin raide et manquant de charme.

**Domaine
des Côtes Rousses**

BLANCS

Vin de Savoie

La Pente 2016

100 % jacquère.

Vignes de 80 ans.

Nez délicat sur le foin ou la paille, notes de coing, de caillou calcaire, de citron. Bouche dans le même esprit, on retrouve ces notes de calcaire, d'agrumes. Une matière à la trame longiligne (avec une jolie acidité qui titille le palais), qui reste simple mais sympathique dans un esprit "vins de copains".

Vin de Savoie

Armenaz 2016

100 % jacquère. Vignes plantées à près de 600 m d'altitude.

Nez très floral (violette) et très pur, notes de paille et de fenouil. Jolie bouche alliant tension et maturité des raisins, avec de la densité, une matière expressive, très fruitée et sapide. Finale saline et élégante sur de fins amers de pamplemousse. Sa relative complexité le place un cran au-dessus du précédent. Une jacquère de très haut vol !

Roussette de Savoie

Ensemble 2016

100 % altesse.

Nez plus "rond" que les vins précédents mais qui reste pur, cristallin et élégant. Bouche plutôt riche, de la rondeur, du miel, mais le tout équilibré par une belle acidité. Beaucoup d'agrumes avec une légère amertume de zestes en finale. Un vin que plusieurs d'entre nous voient bien évoluer dans le temps.

ROUGES

**Vin de Savoie
Mondeuse Saint-
Jean-de-la-Porte
2016**

100 % mondeuse

(vieilles vignes).

Comme presque toutes les mondeuses, on trouve une légère réduction au nez, mais elle passe très vite. Nez dense, profond, très vineux, épicé, notes de cacao, de fruits noirs (myrtille). Bouche ample, pleine, charnue et énergique ; jus croquant, finement acidulé ; tannins polis par un élevage bien maîtrisé. Du caractère. Il évoque à certains un vin italien du Piémont.

**Vin de Savoie
Mondeuse Saint-
Jean-de-la-Porte**

Coteau de la Mort 2016

100 % mondeuse (sélection parcellaire sur un coteau très pentu).

Nez magnifique, profond, sombre, sanguin. Notes florales (violette) et épicées ensuite, des fruits noirs (mûre), notes racinaires (gentiane). Très belle bouche, une belle carrure bien dessinée, un très joli toucher de bouche à la fois en puissance et en finesse. Matière concentrée, tenue par une belle tension mûre, des saveurs de tomates séchées, des notes sanguines, avec de la plénitude et de la fraîcheur malgré des tannins bien présents en finale, mais domptés. Un des plus beaux vins de notre dégustation savoyarde.