



HORS-SÉRIE VINS 2019

SAVOIE

REPÈRES

CLIMAT : DE MONTAGNE
CÉPAGE : JACQUÈRE, ALTESSE,
ROUSSANNE, CHASSELAS,
GAMAY, PINOT NOIR
MEILLEURS MILLÉSIMES :
2015, 2016, 2018

Les vins de Savoie profitent du réchauffement climatique comme tous les vignobles de montagne. Ils mûrissent mieux qu'avant et gardent une fraîcheur caractéristique des sols d'altitude.

72

TEXTES KARINE VALENTIN

ROUSSETTE DE SAVOIE
DOMAINE VENDANGE
Madame de M. 2017 8 €
L'altesse s'impose avec toute la finesse dont le raisin est capable dans le délié finaud de ce blanc à la pointe fumée. Vinifiée avec ses propres levures, la dame fait ses deux fermentations et sort de son raisin des notes d'agrumes et des saveurs iodées sur des parfums de poire.

Le Micolanet,
73250 Saint-
Pierre-d'Albigny.
06 84 68 77 48
et 06 87 09 43 59.
info@domaine-
vendange.com



SAVOIE
DOMAINE DE L'IDYLLE,
mondeuse 2017 8,50 €
Sur les coteaux de Cruet, le sol argilo-calcaire est formé des éboulis des Alpes et la mondeuse entre ici dans les cuves avec une partie des rafles. Elle est profonde et équilibrée dans ce vin sur une acidité bienvenue qui lui donne son énergie. Les fruits noirs et le poivre en effluves apportent un bouquet gourmand à ce rouge rafraîchissant.

Hameau
Saint-Laurent,
73800 Cruet.
04 79 84 30 58.
tiollier.idylle@
wanadoo.fr



SAVOIE ARBIN
CELLIER DE
LA BARATERIE
mondeuse 2017 13 €
Julien Viana élève sa mondeuse en inox sur ses lies après une macération en vendanges entières sans sulfites et en levure indigène. C'est du propre pour une mondeuse qui se prendrait presque pour un côte-rôtie si elle ne possédait cette détermination à désaltérer avec la grâce d'une tension où la rondeur de violette cède le pas à la vivacité radieuse.

73800 Cruet.
06 88 21 08 50.



SAVOIE ARBIN
LES FILS DE CHARLES
TROSSET, mondeuse
Prestige des Arpents
2017 14 €

Parmi les mondeuses qui gagnent à vieillir quelques années, sur ce domaine confidentiel de 2,3 ha, la parcelle Prestige des Arpents offre le croquant d'un fruit noir mûr sur une bouche confortable où fruits noirs et épices composent un ensemble serti de tanins savoureux mais ambitieux, avec une pointe mentholée en finale.
73800 Arbin.
06 82 36 82 62.
chaidesmoulin@
gmail.com



SAVOIE
DOMAINE GIACHINO
Altesse 2017 15 €
Près du mont Granier, ces 15 ha sont en bio depuis dix ans, avec des incursions en biodynamie, donnant aux vins des profils d'une tension particulière et d'une pureté louable. Très belle rondeur en bouche, vin de réflexion, il a la gourmandise au centre et les contours affûtés qui laissent le palais rafraîchi pour longtemps.
La Palud,
38530
Chapareillan.
04 76 92 37 94.
domaine-giachino
@orange.fr





SAVOIE ARBIN- CHÂTEAU DE MÉRANDE

La belle romaine 15 €
Les frères Genoux, sont en biodynamie et les vignes maintenant en place ont donné en 2018 une récolte qui amène un sourire sur la face du vigneron. Tout le vignoble est exposé au sud sur les communes de Montmélian, Arbin et Cruet et, bien que de tradition, il a su évoluer, ainsi un œuf en béton sert la vinification des blancs. Mais en 2017, c'est le rouge qu'on goûte avec la *Belle Romaine* mûre et juteuse.

73800 Arbin.
04 79 65 24 32.
domaine.genoux
@wanadoo.fr



SAVOIE DOMAINE SAINT- GERMAIN, Le Jardin de Mathilde 2016 17 €

Moins de 15 ha de ce raisin traditionnel sont aujourd'hui plantés en Savoie, il a pourtant cette volonté de sortir du lot qui nous fascine avec son bouquet violette dans cette cuvée issue d'un sol argilo-calcaire. Il expose une qualité de fruits noirs (cassis, myrtille) bien mûrs et juteux qui accrochent le palais dont les contours en dentelle signent une nature éclatante et raffinée.

La Noiriât,
73250 Saint-
Pierre-d'Albigny.
04 79 28 61 68



SAVOIE DOMAINE XAVIER JACQUELINE, Le Jardin de Mathilde 2016 17 €

Un rectangle de vigne en surplomb du lac du Bourget, une ambiance druidique. Les alluvions déposées depuis 50 000 ans fournissent à la vigne sa nourriture terrestre pour produire une roussette palpitante et parfumée (9 €), un chardonnay (la spécialité), salin comme les pierres (10 €) ou le *Jardin de Mathilde* 2016, énergique sur le miel, le fruit exotique et les épices.

—
73100 Aix-les-Bains.
06 76 94 34 16



SAVOIE DOMAINE DES CÔTES ROUSSES 2017 17 €

Son premier millésime était le 2014, Nicolas Ferrand entretient la relève de la Savoie, l'héritage paysan lui colle aux basques. Il travaille chez Grisard, fait sa bière... puis enfin monte sa cave. 5,5 ha à peine et pourtant et saisir la maturité qui va bien à sa mondeuse saline. Densité et précision pour le rouge 2017 et éclat pour le blanc.

—
73290 La Motte-Servolex.
06 62 52 70 64.

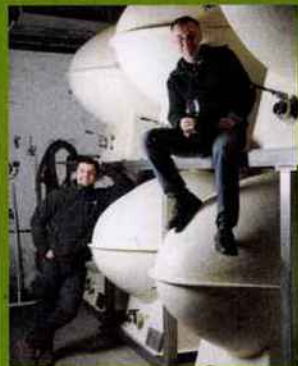
VIN DE SAVOIE DOMAINE DE CHEVILLARD, Jacquère 2016 18 €

Matthieu Goury, originaire de Chevillard, avait un grand-père vigneron. Sans terre, mais ingénieur agro, il se reconstruit un petit vignoble adossé au massif des Bauges et vinifie par gravité sans trop d'extraction avec un pressoir droit. Son attesse est précieuse, sa jacquère fermentée en barrique, saline et citronnée, son apremont séduisant et sa mondeuse saint-jean-de-la-porte, croquante et juteuse.

—
73250 Saint-Pierre-
d'Albigny.
06 33 01 12 21.
domaine
chevillard@
yahoo.com



DOMAINE PARTAGÉ Gilles Berlioz ET DOMAINE ADRIEN BERLIOZ



Ensemble sur une image, chacun chez soi dans sa cave. Gilles, l'aîné, prend cette année le label Demeter, après avoir réduit la voilure de 6 à 4,5 ha et commencé en 1990 avec 80 ares. « Je n'ai pas besoin de plus de vignes, j'essaie de faire mieux, mais pas plus ». L'énergie humaine avec les traitements à dos d'homme et l'énergie animale avec le cheval sont utilisées, enfin l'énergie dans des vins incroyables de pureté : *Jaja, jacquère* 2017 (15 €) ; *El Hem* (espérance en arabe), *Altesse* 2017 (26 €), saline comme on aime ; *Les Christine*, de l'énergie pure. Même s'il est grand spécialiste du blanc, on retiendra aussi *La Deuse*, pour mondeuse, 2017 (30 €) somptueuse sur la violette, dynamique et généreuse, complexe au tanin sablé. Chez lui tout passe en cuves ovoïdes : « Je n'ai pas de cave, j'ai un poulailler ! » L'autre Berlioz,

“ J'essaie de faire mieux, mais pas plus ”

Adrien, cousin au 5^e degré, est vigneron depuis 2006 et produit dix-sept cuvées sur 7 ha en biodynamie. L'abricot, le gras et la finale dynamique de *Zulime* raconte la roussette en 2017 (22 €), le chignin-bergeron *Albinum* (28 €) est en blanc aussi addictif que la mondeuse rouge *Marie-Clothilde*, du nom d'une cousine lointaine jamais rencontrée, (26 €) radieuse. Quant au persan (24,50 €), avant de comprendre que c'est délicieux, on a sifflé la bouteille.

—
Domaine Partagé Gilles Berlioz, Le Viviers, 73800 Chignin. 04 79 71 58 80.
domainepartage@gillesberlioz.fr / Domaine Adrien Berlioz : le Viviers, 73800 Chignin.
04 79 28 00 53. adrienberlioz@hotmail.com



SAVOIE CHIGNIN BERGERON DOMAINE QUÉNARD 2015 22,50 €

La famille est sur le haut du village depuis 1644. À l'époque, c'était quelques arpents de vignes aux pieds des tours du vieux château qui toise les Alpes. Les vins, issus pour les rouges d'une agriculture en bio et pour les blancs bientôt, sont marqués par un style classique, discret subtil, réfléchi. La cuvée de bergeron *Comme Avant* 2015 se distingue par son éclat, sa profondeur et sa pureté.

—
Le Vilard,
73800 Chignin.
04 79 28 08 29.



IGP PAYS-DES- ALLOBROGES DOMAINE DE L'AITONEMENT, Solar 2017 25 €

Le vignoble d'Aiton oublié de la délimitation des AOC a failli disparaître : 200 ha dans les années 1950, réduits maintenant à 5 ha dont un appartient à Maxime Dancoine. Il vinifie dans une cave partagée avec un copain vigneron du Bugey. La biodynamie accompagne désormais le domaine d'altitude pour offrir une attesse délicate à la présence lumineuse, abricotée et croquante.

—
73220 Aiton.
06 60 19 41 49.
maxime.dancoine@gmail.com