



Matthieu Goury produit des vins à la minéralité étincelante.

PRIX DE LA DÉCOUVERTE, avec **OENEO**

DOMAINE DE CHEVILLARD

Ce Savoyard signe un vin de la mort !

Petite par la taille, mais grande par les talents qui s'y expriment, la Savoie a le vent en poupe grâce à l'émergence de jeunes vigneron passionnés, fermement attachés à leurs racines. Le jeune Matthieu Goury ne regrette pas une seconde son retour sur les terres familiales pour redonner vie aux coteaux de Saint-Jean-de-la-Porte. Après avoir vinifié en Australie pour Michel Chapoutier et Jasper Hill, mais aussi en France chez Paul Jaboulet Aîné, il s'est installé avec près de dix hectares de vignes en conversion bio et s'est distingué dès ses premiers millésimes, 2016 et 2017, malgré le gel. Sa jacquère d'Abîmes, ses trois fûts d'altesse issus du cru Monthoux, élevés sans bois neuf, sont transcendés par la minéralité et profitent d'un capital de garde impressionnant. Ses mondeuses, peu boisées, feront partie des vins cultes de la Savoie. Un crémant de Savoie est en préparation ; en fûts jusqu'en mars, il reposera ensuite trois ans sur lattes. Le millésime 2018 s'annonce déjà comme l'année à ne pas manquer et Matthieu souhaite à l'avenir valoriser la mondeuse sur l'emblématique et bien nommé Coteau de la Mort. Venant de lui, c'est un projet réjouissant ! ● Christian Martray (photo : Nelly Florès)

Domaine de Chevillard, Saint-Pierre-d'Albigny (73). Tél. : 06 33 01 12 21