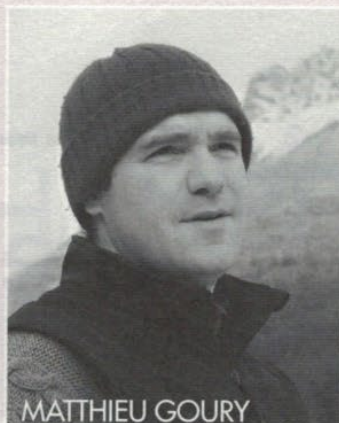


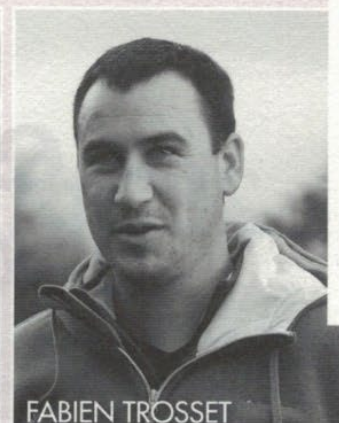
NICOLAS FERRAND



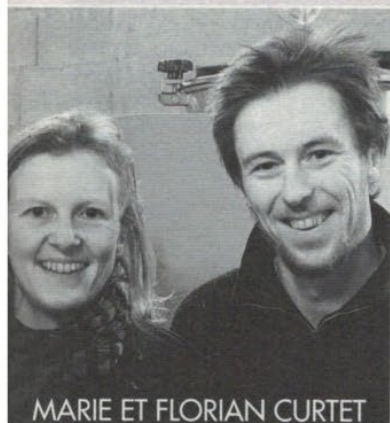
CELINE JACQUET



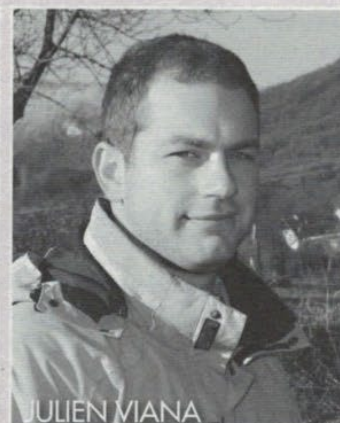
MATTHIEU GOURY



FABIEN TROSSET



MARIE ET FLORIAN CURTET



JULIEN VIANA



MAXIME DANCOINE



MATHILDE JACQUELINE

SAVOIE, PLACE AUX JEUNES !

3

COTEAUX CHAMPENOIS
RETOUR VERS LE FUTUR ?

20

SAVOIE
UNE NOUVELLE GÉNÉRATION

36

INTERVIEW
PATRICK MCGOVERN

COUPS DE CŒUR

16

DOMAINE DE LA PÉQUÉLETTE
(Vinsobres)

18

CLOS DU GRAVILLAS (Minervois)

34

DOMAINE CALIMÀS (Vin de France)

Domaine de Chevillard (Matthieu Goury)

Un BTS viti-cœno à Beaune, une licence en commerce du vin à Tours, un diplôme d'ingénieur agronome à l'Institut Sup Agro Rhône-Alpes à Lyon : Matthieu Goury (35 ans) ne s'est pas lancé dans la carrière sans diplômes. Il leur a ajouté des voyages : une saison dans les vignes canadiennes, deux fois six mois chez Jaboulet en Australie... Tout cela lui avait valu une embauche dans une grande maison de vins savoyarde (Adrien Vacher), à la fois au négoce et sur le domaine.

Et son atavisme familial (un grand père polyculteur qui avait des vignes) a repris le dessus. Matthieu s'est installé en 2013, associé avec un cousin pendant deux ans, avant de se relancer seul en 2016, sur 6,5 ha. L'an prochain il en exploitera 8 (40% de mondeuse, 10% de pinot noir, 30% de jacquère, 20% de roussette). Les mondeuses se répartissent entre les communes de Saint-Jean-de-la-Porte (gros coteaux, calcaires en feuilles, argiles ferrugineuses rouges) ou à Saint-Pierre-d'Albigny (sur des moraines glaciaires). La jacquère se décline dans les mêmes communes, ou en A.O.C. Apremont (sur calcaires bruns) et en A.O.C. Abymes (calcaires bruns) à des altitudes entre 350 et 450 m.

Ses vignes n'ont jamais connu les dés-herbants ; depuis 2017 elles sont en conversion bio et il se dirige, sans urgence, vers la biodynamie. Le travail à la vigne est intense, l'ébourgeonnage très sévère. (« *La vigne, c'est comme une femme* », rappelle-t-il, citant un dicton, « *il faut qu'elle voie son homme chaque jour.* ») La vendange est manuelle.

Vinification et élevage sont, eux, originaux pour la région : Matthieu égrappe tous les raisins rouges et pratique ses élevages à 100% dans le bois. « *En fait, je reviens à la tradition d'autrefois* », justifie-

t-il. Les rouges macèrent très longtemps (un mois) et ne sont pas du tout triturés : les rares remontages se font à l'arrosoir. L'usage du SO₂ est limité (2 g/hl après malo). L'élevage dure 10 mois pour les blancs, 11 mois en fût et 6 en bouteilles pour les rouges.

« *Le vin doit être une photo du terrain à un moment donné* », assure Matthieu. « *C'est le vin qui dispose, même si je lui impose le fût. Moi, mes goûts sont plutôt "old school". L'aromatique ne m'intéresse pas. J'aime bien l'acidité et l'amertume...* »



Matthieu Goury.

Domaine de Chevillard BLANCS

Vin de Savoie

Jacquère 2018
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 mâle, des notes de miel, de la salinité. Du goût, de l'énergie et du caractère. Superbe pour une "simple" jacquère !

Vin de Savoie

Les Abysses 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 (peu 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 soigné, 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 poire blanche. 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 Bérillan 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 racineuses. 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

Général 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 fuil. Bouche qui attaque avec une acidité rafraîchissante, 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 cloisé, 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 épais à l'aération en partant sur l'abricot. Bouche équilibrée,

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

ROUGES

Vin de Savoie

Demi Sile 2016
100% mondeuse. Nez épais, frais et "libre", croquant, marqué par les fruits rouges (groseille, framboise), quelques points un peu végétaux mais pas désagréables. Bouche stricte, on retrouve ce côté croquant, plusieurs d'entre nous apprécient cette fraîcheur avec un côté tactile 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 rude 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 foie ou le poêle, notes de coing, de coilleu calcaire, de citron. Bouche dans le même esprit, on retrouve ces notes de calcaire, d'agrumes. Une matière à la base longiligne (avec une jolie acidité qui tiffle 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 palette 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
Epremont 2016
100% altesse. Nez plus "roulé" 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 pestes 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 peels 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 (réfection parcelle sur un coteau très pentu). Nez magnifique, profond, sombre, sanguin. Notes florales (violette) et épicées ensuite, des fruits noirs (mûre), notes racineuses (gentiane). Très belle bouche, une belle carné bien dessinée, un très joli toucher de bouche à la fois en puissance et en finesse. Matière concentrée, tenue par une belle tension mâle, 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.