VINS

SPÉCIAL
septembre 2020

LA PASSION DES TERROIRS

Spécial ALPES & VALLÉE DU RHÔNE

RENCONTRES
Nos vignerons ont du talent

HAUTES-ALPES
LA REVANCHE DU MOLLARD

ARDÈCHE
L'ESPRIT MILITANT

PAYS DE SAVOIE
MONDEUSE ET MERVEILLES

VAUCLUSE VACQUEYRAS, UNE AOC TRENTENAIRE...

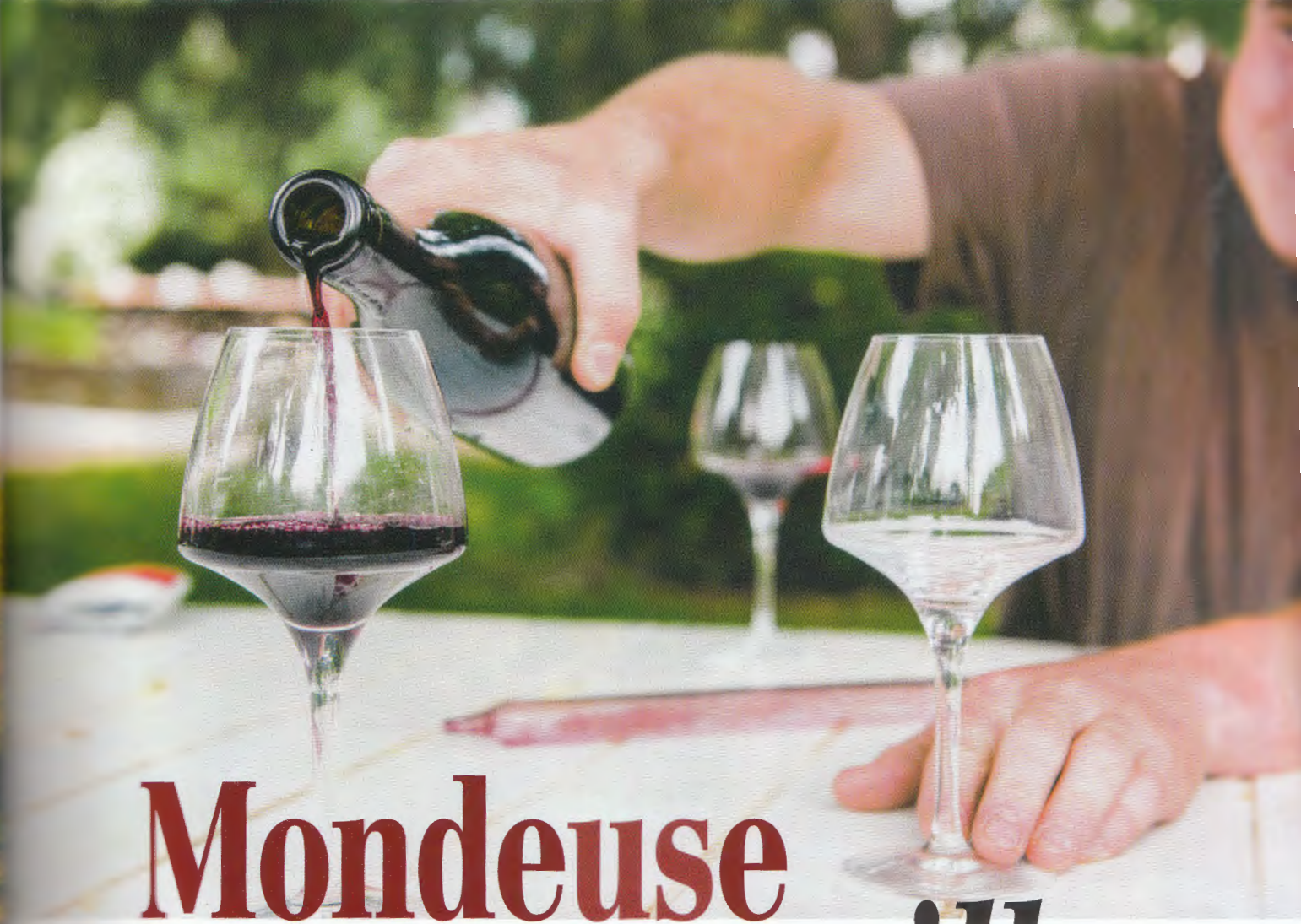
Le vin mode d'emploi
Décrypter une étiquette
Le succès du Bag-in-Box
Flacons, une histoire de forme

DÉGUSTATION
70 vins "vivants" sélectionnés

L 14469 - 88 H - F: 5,90 € - RD

le dauphiné libéré
HORS-SÉRIE

Adossé au massif des Bauges – en arrière-plan se dessine la Dent de l'Arclusaz (2 041m) – le Domaine de Chevillard (12 ha) de Matthieu Goury illustre bien cette « viticulture héroïque » sur les coteaux, parfois escarpés, de la Combe de Savoie. Le gel peut y être meurtrier.



Mondeuse et *merveilles*

« Mal aimée, mal travaillée », la mondeuse se voyait ravalée au rang de piquette. Aujourd'hui, des vignerons passionnés en font un vin de garde, aux arômes surprenants de griotte, de truffe. De petites merveilles… abordables.

TEXTE **ANNIE CROUZET**

© DR

Louis et Béatrice Magnin (ci-dessus) ont redonné à la mondeuse ses lettres de noblesse. De jeunes viticulteurs comme Matthieu Goury (à droite) se sont engouffrés dans la brèche.

La mondeuse a longtemps traîné une sale réputation de « *vin qui râpait* ». De rouge, rustique, juste bon à boire très frais pour en masquer tous les défauts. Et voilà qu'il se hausse du col, prêt à se classer parmi les grands. Ranger la mondeuse parmi ses vins préférés est même entré dans l'air du temps. « *Ce n'était pas évident, il y a une vingtaine d'années, d'en vendre* », se souvient pourtant Louis Magnin du haut de ses 67 ans. Avec Béatrice à ses côtés, il fut l'un des pionniers, résolu, de son renouveau. Retour sur cette histoire, qui vaut son pesant de raisins.

UNE VITICULTURE HÉROÏQUE

La mondeuse, taxée autrefois de tous les noms d'oiseaux – cotillon des dames, maldoux, pinot vache, et j'en passe – est un cépage savoyard autochtone. Au XIXe siècle, avant le phylloxéra, cet ancêtre ou cousin de la syrah était même le cépage dominant en Savoie. Aujourd'hui, il ne squatte que 300 hectares, soit 14 % de la superficie que la vigne s'octroie dans la région. Le vignoble de cette mondeuse ronronne au soleil, accroché aux coteaux de la Combe de Savoie, autour d'Arbin et de Saint-Jean-de-la Porte, qui ont obtenu leur classement en crus, mais on le retrouve aussi en Chautagne.

Fin connaisseur de la Savoie, expert en vins, consultant qu'on dit « *faiseur de chefs étoilés* », Yves Bontoux parle carrément d'une « *viticulture héroïque* » pour la mondeuse. « *Il y a la pente, une pluviométrie à la limite du possible, l'altitude entre 250 et 400 mètres… Pour faire de grands vins, c'est borderline !* ». « *Nous avons 1 200 mm de précipitations, le double de la Bourgogne* », renchérit Matthieu Goury, 38 ans au compteur (le Domaine de Chevillard, Saint-Pierre d'Albigny). « *Alors, c'est compliqué. Faut pas se relâcher. Mais c'est un vrai challenge* », ajoute-t-il.

© EVE HUME / STUDIO DES 2 POMMES

Le travail de relevage de la vigne, en la guidant à travers le palissage afin qu'elle pousse en hauteur, permet aux grappes et aux feuilles de ne pas être trop tassées et réduire ainsi le risque de maladie.

© DR

© DR

© DR

© DR

© DR

Qu'il pleuve, qu'il neige, les frères Genoux, André et Daniel, exploitent 12 ha en biodynamie autour d'Arbin. Le cheval laboure en douceur. Au printemps, un ébourgeonnage sévère (en haut à droite) permet de limiter les rendements. Plus tard dans la saison, André « relève » la vigne (en haut, à gauche) pour l'aérer et réduire le risque de maladie. Daniel (ci-dessus) veille sur le chai, d'où sortent 60 000 à 80 000 bouteilles.

© ANNIE CROUZET

Florian Curtet au milieu de ses vignes à Motz (Chautagne). Son credo ? « Il faut faire le vin qui vous ressemble. »

> « Il n'y a rien de magique. C'est rien que du boulot. Plus tu travailles, plus ça marche. »
> **Florian Curtet**

LA MONDEUSE ET SES ARDEURS

Anciens et néo-vignerons ont leur petite idée sur les causes qui ont relégué autrefois la mondeuse dans le bas du tableau. « *Ce cépage, qui donne de gros raisins, peut être très généreux, hyper-productif. Si on ne maîtrise pas les rendements, cela donne des vins acides, astringents, rustiques* », analyse, fort de son expérience, André Genoux (Château de Mérande, Arbin). Passé par la case « instit », il n'en incarne pas moins la 5e génération de vignerons dans la famille. À 62 ans aux dernières vendanges, il travaille sept hectares en mondeuse, le domaine en comportant douze. Et essentiellement dans le saint des saints : Arbin.

Il n'y a pas de mystère. La mondeuse, il faut réfréner ses ardeurs. « *Si on y arrive, cela peut donner des vins de grande classe*», réplique Matthieu Goury. Il s'en tient à « *25-30 hectolitres à l'hectare* » au prix d'un travail, manuel, acharné comme « *des ébourgeonnages* [ndlr suppression de bourgeons ou début de rameaux indésirables] *très sévères* » au printemps.

Il ne baisse pas la garde au moment des vendanges, manuelles bien sûr, et les plus tardives possible : « *On a fini le 14 octobre l'an dernier* ». Lui comme André Genoux procèdent à un tri impitoyable des raisins, veillant à ne pas les écraser pour éviter leur oxydation (et un départ prématuré en fermentation, qui exigerait des sulfites).

AUX PETITS SOINS

La mondeuse demande qu'on soit, constamment, aux petits soins pour elle. Cela tombe bien : nos vignerons ont adopté une démarche bio. Pour la plupart, ils se sont même engagés plus loin, en biodynamie, ensemble de pratiques que certains verraient plutôt relever de la magie. « *Il n'y a rien de magique* », s'insurge Florian Curtet, installé à Motz, en Chautagne. « *C'est rien que du boulot. Plus tu travailles, plus ça marche.* » Il parle néanmoins de sa vigne comme d'un être vivant « *avec un ressenti* ». Pas question d'employer « *un tracteur, qui pue le fuel et lui écrase le bout des pieds* ». Et haro sur la pétrochimie. En cas de problèmes, cette nouvelle génération de vignerons a ses remèdes de bonne femme ou empruntés aux « *vieux qui savent* ». On a recours à des huiles essentielles, thym et origan, pour stopper le mildiou. Et à des décoctions de valériane/camomille pour apaiser le stress de la vigne, consécutif à « *un coup de grêle* ».

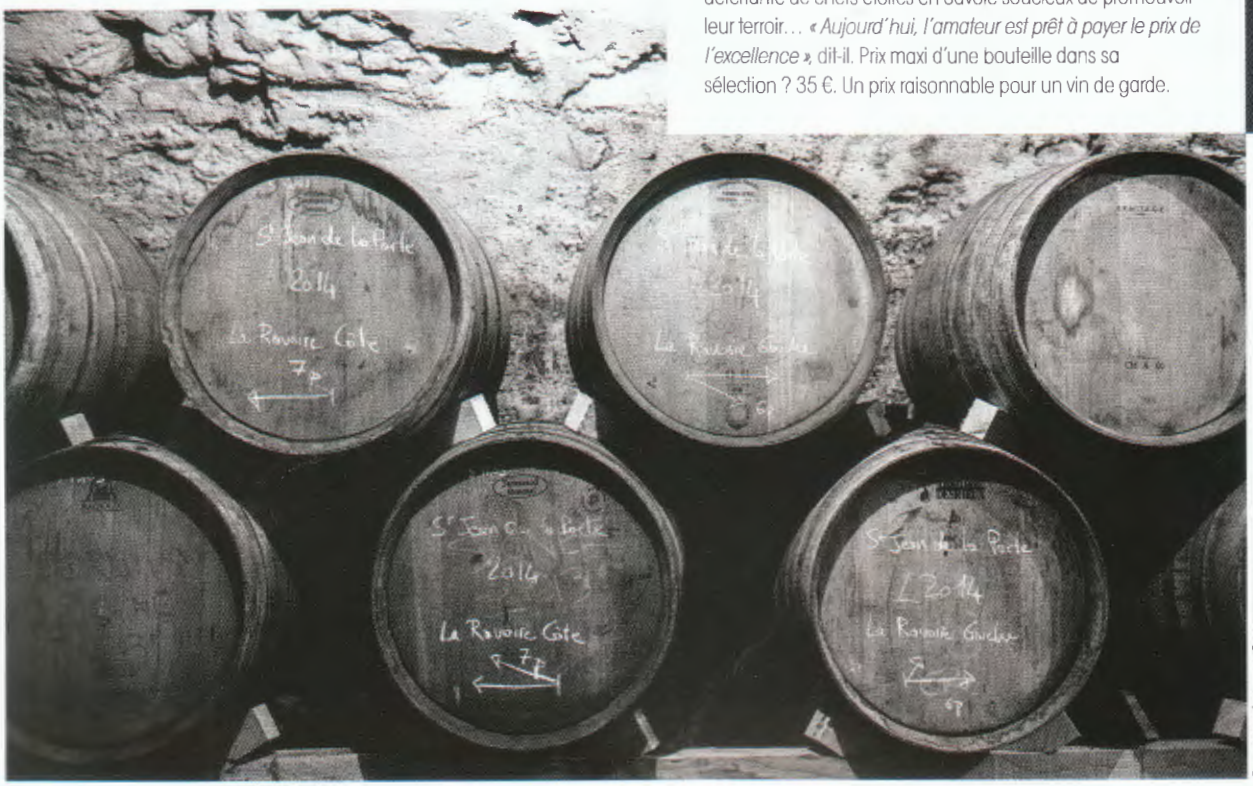
© MATHIEU CELARD

Chai du Domaine de Chevillard (ci-dessous) où les vins bénéficient au minimum d'un an en fûts. Sa mondeuse 2016 a été retenue par Yves Bontoux (ci-contre).

ALIGNEMENT DE PLANÈTES

Pour son retour sur le devant de la scène, la mondeuse a bénéficié sans doute d'un exceptionnel alignement des planètes. « *Le réchauffement climatique nous a permis de gagner 2 à 3 degrés d'alcool et de perdre deux points d'acidité. Du coup, on a des vins plus ronds, plus riches, avec des tanins plus soyeux* », avoue André Genoux.

Pour Yves Bontoux, d'autres facteurs ont joué. Pêle-mêle, il invoque la fin de l'ère Robert Parker [ndlr critique américain] et des vins « hyperpuissants » qu'il portait aux nues, une déferlante de chefs étoilés en Savoie soucieux de promouvoir leur terroir… « *Aujourd'hui, l'amateur est prêt à payer le prix de l'excellence* », dit-il. Prix maxi d'une bouteille dans sa sélection ? 35 €. Un prix raisonnable pour un vin de garde.



© EVE BLANC / STUDIO DES 2 PRAIRIES

Dégustation
Des mondeuses et des hommes

Avec Yves Bontoux, fin connaisseur du terroir savoyard, la preuve que les mondeuses sont des vins de garde.

MONDEUSE FILLE D'ARBIN 2016, DOMAINE LOUIS ET BÉATRICE MAGNIN
Référence de la Savoie, ce domaine crée des vins intenses et complexes, capables d'une longue garde. Béatrice a eu l'idée de cette cuvée en vendanges entières. Un coup de maître dès le premier millésime : un vin nuancé, frais, précis et expressif. 30 €.

MONDEUSE LA NOIRE 2014, CHÂTEAU DE MÉRANDE
Issue de moraines glaciaires aux calcaires schisteux, cette mondeuse est la cuvée ultime de cette demeure historique, en biodynamie depuis 2008. Un vin riche, dense, aux notes de fruits noirs. Derrière l'élevage, une certaine minéralité sous-jacente. 35 €

MONDEUSE 2015, DOMAINE BELLUARD
Meilleur vigneron de Haute-Savoie, artiste sans égal du gringet – cépage blanc endémique –, Dominique crée une mondeuse délicate et typée. En biodynamie, macérée en amphore puis élevée en œuf béton, elle brille par son fruit juteux et épicé. Épuisé à la cave. 32 €/35 € chez un caviste.

MONDEUSE 2016, DOMAINE MARIE ET FLORIAN CURTET
Ayant repris le domaine de Jacques Maillet qu'il conduit en biodynamie avec cœur, ce jeune couple révèle le potentiel de la Chautagne, au nord du lac du Bourget. Nez de myrtilles et mûres, bouche nette, florale avec de la chair, mystérieuse. Épuisé à la cave. 20/21 € chez un caviste.

MONDEUSE LE BÉRILLION 2016, DOMAINE DE CHEVILLARD
Matthieu Goury fait partie de cette nouvelle génération à potentiel. Respect des sols (argiles rouges), de tout ce qui est vivant (agriculture biologique), faibles rendements, vieilles vignes concourent à créer cette mondeuse intense, tactile, éclatante. 32 €. Pas disponible à la cave avant 2021.

MONDEUSE LES GRANGES TISSOT 2016, DOMAINE LA COMBE DES GRAND'VIGNES
Didier Bertholier conduit avec application ce Domaine peu médiatique, qui s'avère une valeur sûre du territoire. J'aime cette rare mondeuse, un art de l'assemblage de toutes les parcelles : un vin soyeux, joli fruit à noyaux kirschés. Épuisé à la cave. 20/23 € chez un caviste.