

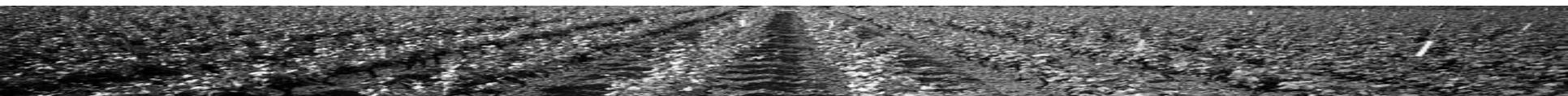


La Savoie

(Œnologie 35)

Eric Ovin

9 décembre 2022





Plan de l'Exposé

1. Historique
2. Situation géographique
3. Géologie / Pédologie
4. Climatologie
5. Cépages
6. Vignobles
7. Cépages / Vins / Caractères
8. Appellations
9. Meilleurs millésimes





1. Historique

- Néolithique - pépins de raisins
- 1^{er} siècle
 - Celtes - vitis allobrogica → vinum picatum (Auguste)
 - Crus :
 - (Pline) { - Sotanium
 - Taburnum
 - Ellicum
- Après 476
 - Chute Empire romain → "Église" / vins de messe
 - Plantation "en crose" → Abbaye de Notre Dame de Fully (bois mort)
- Moyen Âge
 - Plantation nouvelles vignes - "Albergataires"
 - Qualité médiocre
- XIII^e s.
 - Effondrement du Mont Granier
 - Plantations (XVIII^e s.) [Les Abymes et Apremont]
- XVI^e ↴
XVIII^e s.
 - Plantation en plaines et "hautins" (1,50-2 m)
 - 9 000 ha en 1768



1. Historique

Milieu XIX^e s. ■ 3 000 ha, dont 2 000 ha Savoie
± 500 ha "Évian"

→ Conduite basse (1,20 m)
["hautin" → Gamay]

→ Rendements : 40-50 hl/ha
(120 hl/ha crosses châtaignier)

Phylloxera
(fin XIX^e s.)

■ Importation vins du Midi - "coupage"

XX^e s.

■ Greffage sur pieds américains

1942-1948

→ Crus des régions de - Seyssel (1942)
- Corbonod
- Crépy (1948)
- ...

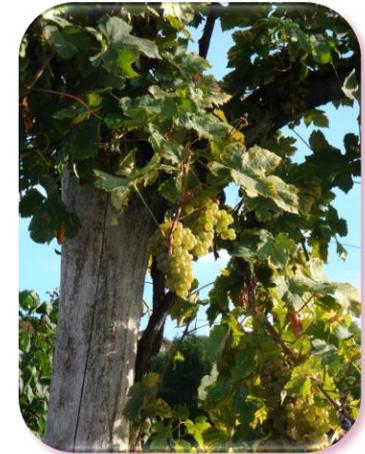
1957

■ Vins de Savoie (VDQS)

1973

1989

■ AOC



Vigne conduite sur
une crosse de
châtaignier écorcé

© B. Delalex



2. Situation géographique

2.1. Terroir

- **Très étendu**

Lac Léman (Thonon-les-Bains)



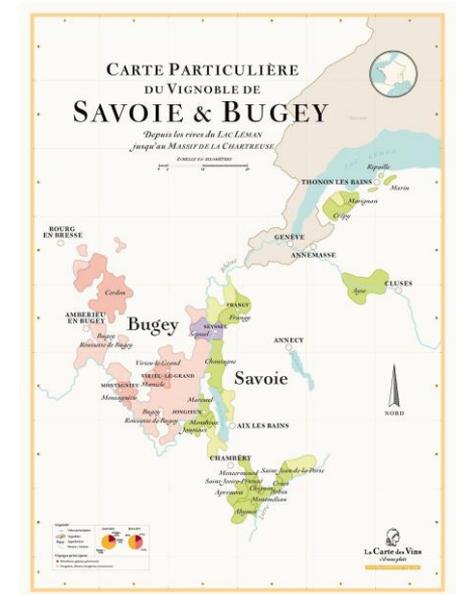
Lac du Bugey

- **4 départements**

- Savoie (73)
- Haute-Savoie (74)
- Ain (01)
- Isère (38)

- **56 communes**

Contrefort massif alpin - Cluse de Chambéry -
remontée Combe de Savoie





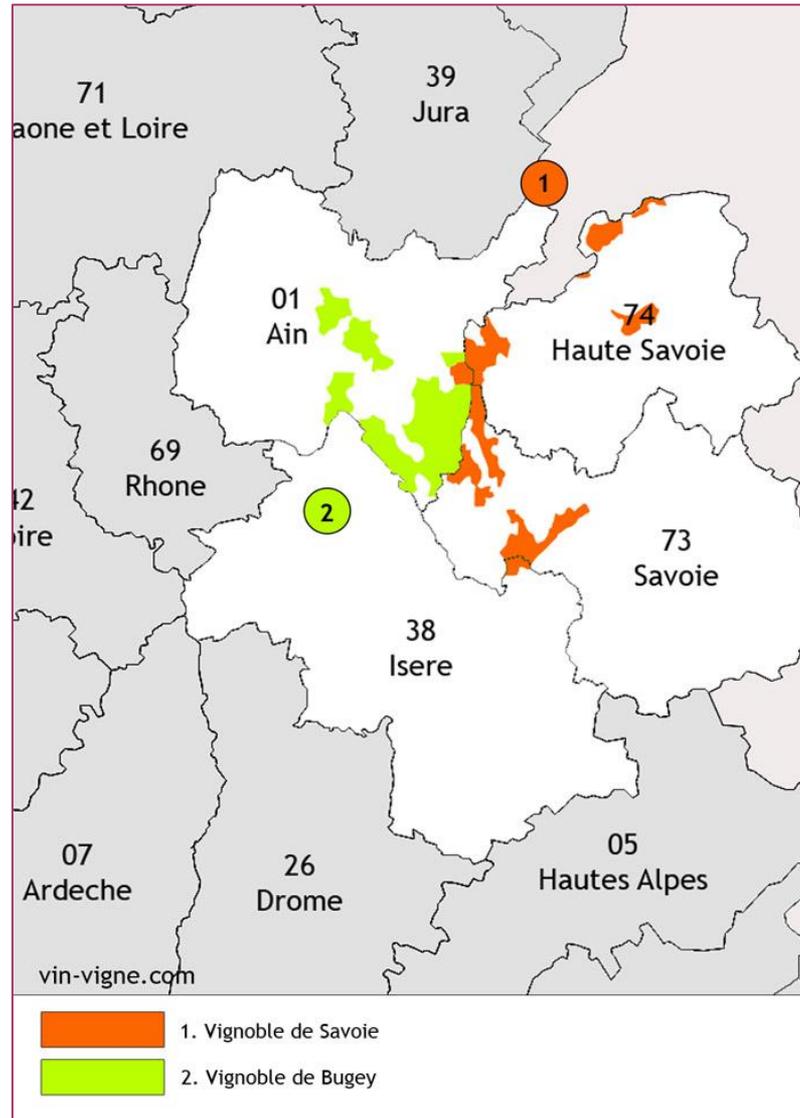
2. Situation géographique

2.2. La Savoie viticole en chiffres

- 2 100 ha
- 400 producteurs
- 129 000 hl
(2018 : année exceptionnelle en qualité et en quantité)
- 16 mio de bouteilles
- 5 % de ventes à l'étranger

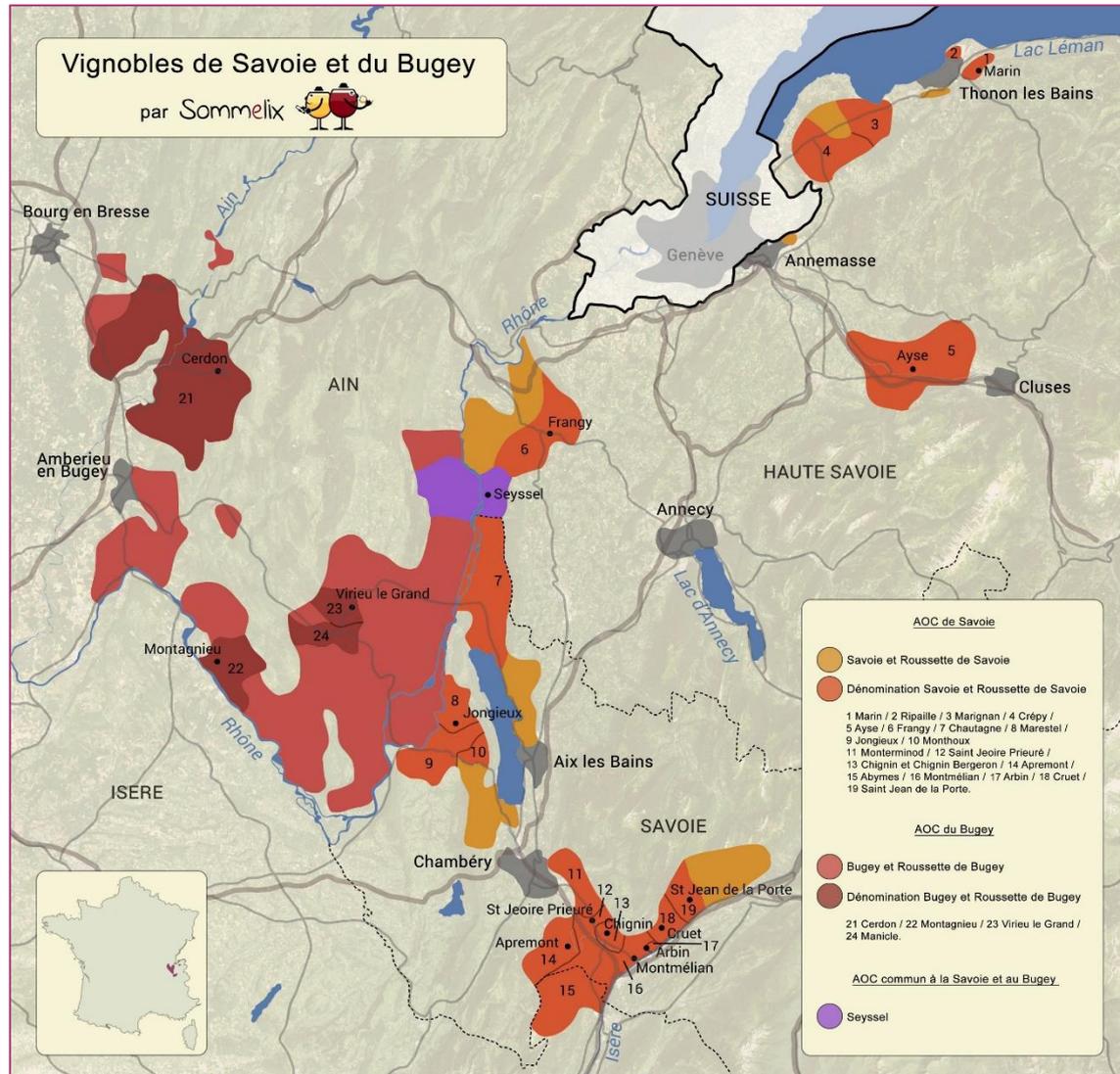


La Savoie





La Savoie





3. Géologie / Pédologie

3.1. Géologie

■ 4 zones

- Avant-pays savoyard
- Préalpes du Chablais
- Chaîne subalpine (Chartreuse, Bauges)
- Sillon subalpin (Combe de Savoie)

■ Évolution

- Oligocène (36 à 24 Ma)
Dépression → mer
- Miocène (20 Ma)
Érosion des massifs → Alluvions détritiques
(sables, graviers, argiles, molasses)
- Quaternaire
→ Moraines glaciaires



Éboulis calcaires et moraines glaciaires



3.2. Pédologie

Sols très variés

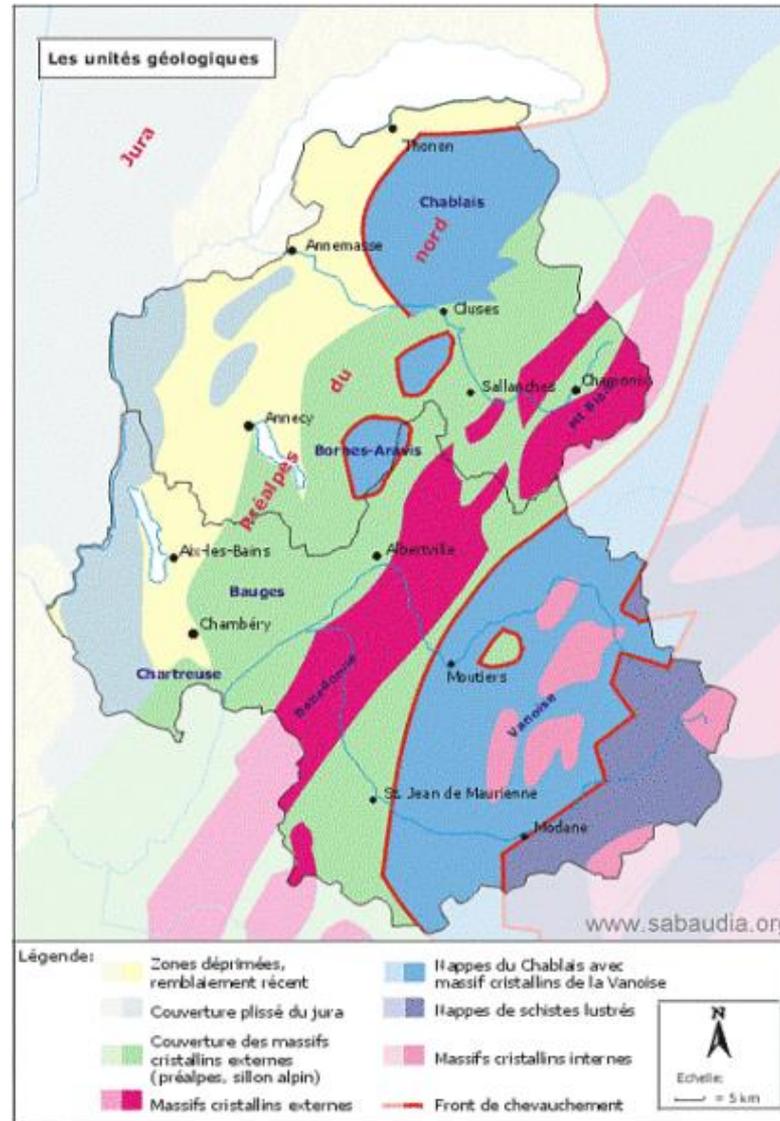
- Caillouteux / calcaires
- Moraines glaciaires
- Éboulis calcaires
- Dépôts fluviatiles interglaciaires
- Molasses
- Argilo-sableux - marnes
- Schistes



Molasses sableuses, recouvertes de moraines glaciaires et d'alluvions interglaciaires



La Savoie





4. Climatologie

Avec Vignes { - dans les Préalpes
- versants sud/sud-est
- vallées

200-600 m / microclimat chaud

- Ensoleillement : 1 870-2 000 heures/an
- Gel : \pm 100 jours/an
- Humidité : 1 000-1 200 mm/an (\rightarrow 2 000 mm)
- Climat méditerranéen (lac du Bourget, nord de la Chautagne)

Et

- Gels de printemps
- Orages d'automne



5. Cépages

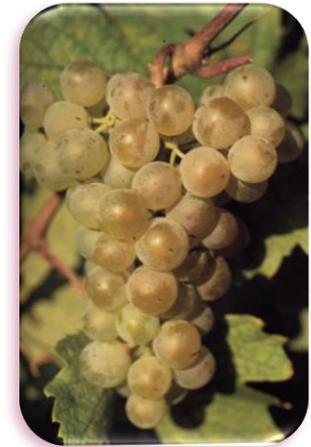
23 cépages : - 5 blancs
- 2 rouges

5.1. Cépages blancs



Gringet

- Jacquère (50 %)
- Altesse → Roussette de Savoie
- Roussanne / "Bergeron"
- Chasselas
- Gringet



Jacquère

+ Mondeuse blanche, Chardonnay, Aligoté, Molette, Marsanne, Pinot gris, Frühroter Veltliner, Verdesse



5. Cépages

5.2. Cépages rouges

- **Mondeuse**
- **Persan**

+ Gamay, Pinot noir, Douce Noire, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Joubertin, Poulsard



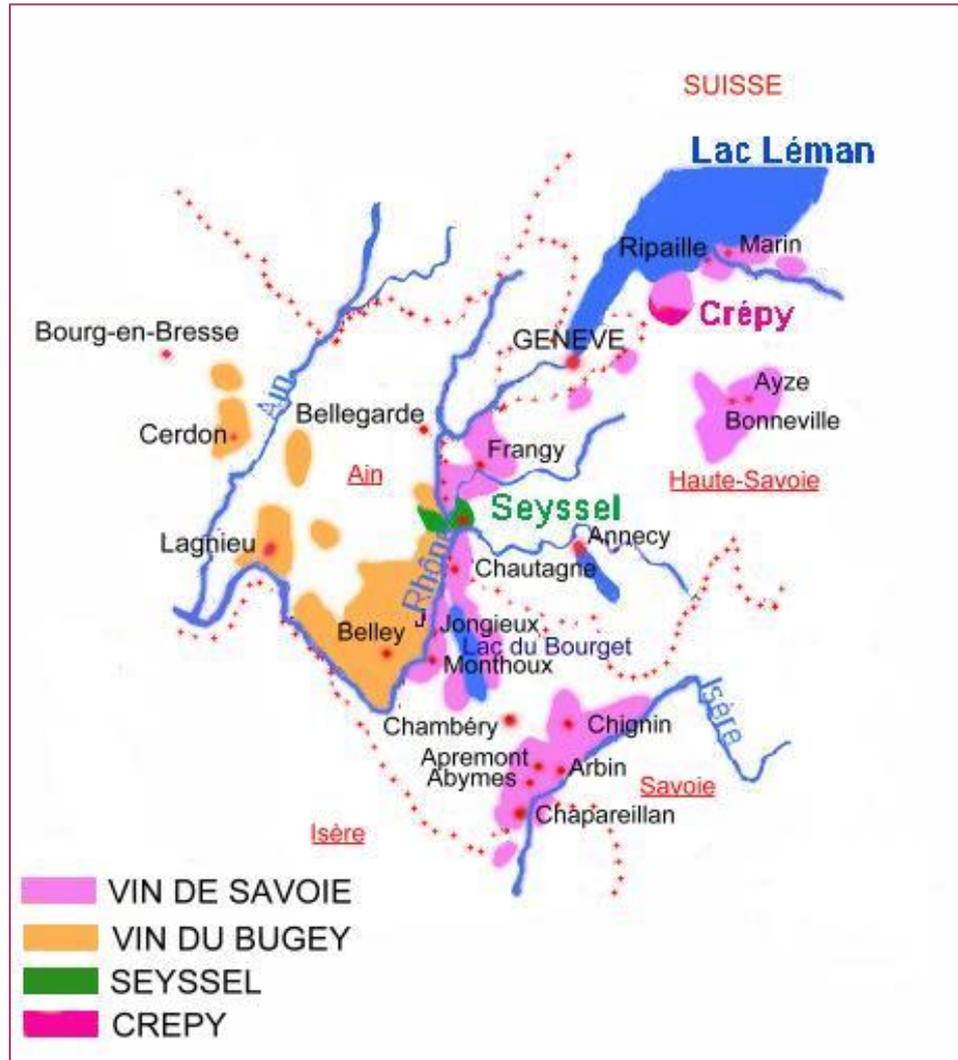
Mondeuse



Persan



6. Vignobles





6. Vignobles

6.1. Vignobles du Bas-Chablais (nord Haute-Savoie)

- Ripaille
- Marin
- Marignan
- Crépy
- Chasselas

6.2. Vignoble de la côte d'Arve

- Ayze
- Gringet (blancs mousseux)



6. Vignobles

6.3. Vignobles de l'avant-pays savoyard

- Vallée des Usses : Frangy
 - Roussette, Altesse (blancs tranquilles)
- Vignoble de Seyssel : Seyssel
 - Molette, Altesse (blancs tranquilles)
 - Molette, Altesse (blancs mousseux)
- Lac du Bourget
 - Montagne du Chat : Marestel, Monthoux, Jongieux
 - Roussette de Savoie (blancs tranquilles)
 - Gamay (rouges)
 - Massif du Gros Foug : Chautagne
 - Gamay



6. Vignobles

6.4. Vignobles de la Cluse de Chambéry

- **Massif des Bauges**

Monterminod, Saint-Jeoire-Prieuré, Chignin,
Chignin-Bergeron

- **Massif de la Chartreuse**

Apremont, Les Abymes

Vins blancs tranquilles AOC

→ **Roussette, Altesse, Jacquère, Roussanne**

6.5. Vignobles de la Combe de Savoie (vallée de l'Isère)

Montmélian, Arbin, Cruet, Saint-Jean-de-la-Porte

→ **Mondeuse Noire (vins tranquilles)**

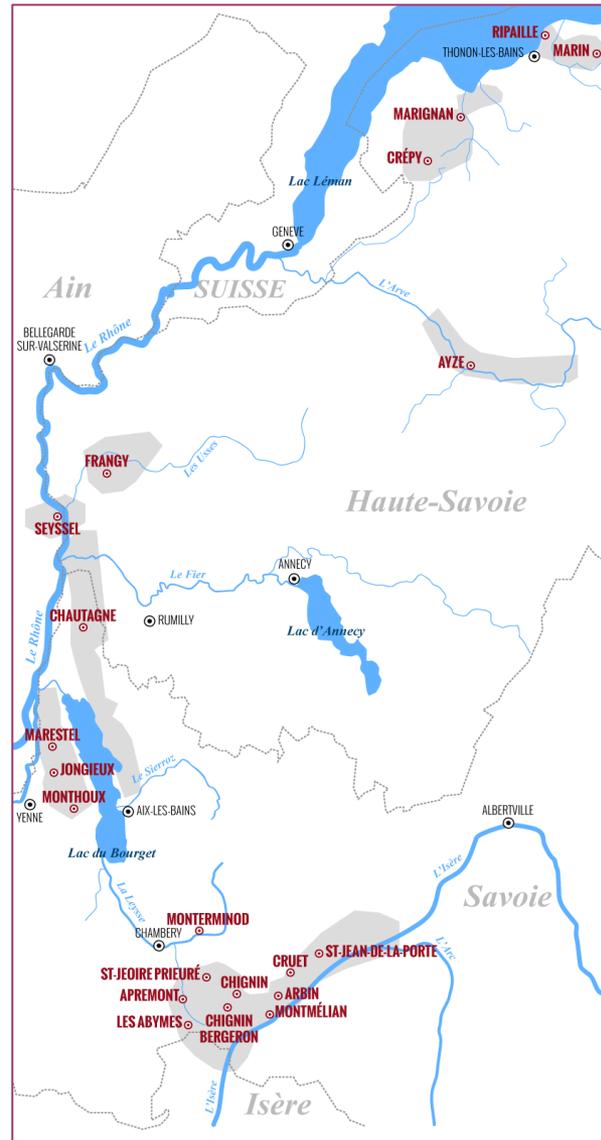
→ **Jacquère (vins blancs tranquilles)**



La Savoie



6. Vignobles





7. Cépages / Vins / Caractères

7.1. Blancs

■ Jacquère

- Vins secs, vifs, faible degré d'alcool
- Arômes : - floral (fleurs blanches)
 - fruité (poire, pêche, pamplemousse)
 - minéral (silex)

■ Altesse

- Vins de caractère et de garde → évolution
 - Jeunes
 - Arômes : amande, bergamote, ananas, pêche, coing
 - Âgés
 - Arômes : miel, pain grillé, truffe blanche



7. Vins

7.1. Blancs (suite)

- **Roussanne (Bergeron) : natif vallée du Rhône**
 - Vins opulents, aromatiques
 - Arômes : miel, abricot, coing, amandes grillées, mangue, cire d'abeille
- **Chasselas**
 - Vins secs, légers, faciles à boire ! À consommer jeunes
 - Ressemble à la Jacquère + notes beurre frais, pain grillé, fruits secs
- **Gringet**
 - Vins peu alcoolisés et gouleyants
 - Arômes : pomme, coing, fleurs blanches, agrumes, jasmin



7. Cépages / Vins / Caractères

7.2. Rouges

■ Mondeuse (Arbin)

- Vins bien structurés, tanins bien intégrés
- Arômes : fruits rouges (fraise, groseille, framboise), prunes acidulées, violettes
- Saveurs : giboyeuses, épicées (poivre blanc, cannelle, clou de girofle)
- Garde : 10 ans et plus

■ Persan

- Endémique (oïdium, mildiou)
- Vins rouges, profonds, taniques, acides
- Arômes : fruits rouges, violette
- Saveurs : poivre, épicées
- Garde : 10 ans et plus



8. Appellations

4 appellations

8.1. Vin de Savoie AOP

- 16 crus
- Vins blancs, rosés, rouges, effervescents
- **Vins blancs**
 - Les Aymes, Apremont, Chignin, Chautagne, Cruet, Jongieux, Montmélian, Crépy, Saint-Jeoire-Prieuré, Marin, Marignan, Ripaille, Chignin-Bergeron, Ayze
- **Vins rouges/rosés**
 - Arbin, Saint-Jean-de-la-Porte, Chautagne, Chignin, Jongieux



8. Appellations

8.2. Roussette de Savoie AOP

- Vins blancs issus de 100 % Altesse
- 4 crus :
 - Frangy
 - Marestel
 - Monthoux
 - Monterminod

8.3. AOP de Seyssel

Vins blancs et mousseux : Altesse / Chasselas

- - Seyssel
- Corbonod



8. Appellations

8.4. Crémant de Savoie AOP (2014)

Vins mousseux / méthode traditionnelle

Min. 60 % : - Jacquère

- Altesse

- Autres...

et 40 % : - Jacquère





9. Meilleurs millésimes

- Moyens : 1993, 2001
- Bons : 2012, 2014, 2016, 2019
- Grands : 1990, 2005, 2009, 2015, 2018, 2020



***Merci de votre attention
et bonne dégustation !***



■ Vins en dégustation

1. **Blanc** : Chignin-Bergeron - 2019 - Domaine Ravier
2. **Blanc** : Chignin-Bergeron "Au Pied des Tours" - 2020
Domaine Jean-François Quénard
3. **Rouge** : Mondeuse - 2020 - Domaine Ravier
4. **Rouge** : Persan "Les 2 Jean" - 2020
Domaine Jean-François Quénard

■ Vins au repas

Entrée : Mont d'or chaud et ses grands soldats

Vin : Apremont - 2020 - Domaine Ravier

Plat : Tartiflette et sa salade

Vin : Roussette de Savoie (Altesse) - 2020 - Domaine Ravier

Chignin-Bergeron 2019 - Domaine Ravier

La famille Ravier est propriétaire de 35 ha de vignes près de Chambéry, réparties sur 4 terroirs : Apremont, Roussette de Savoie, Chignin-Bergeron et Mondeuse. Nichées au cœur des montagnes, leurs vignes s'étendent sur les pentes argilo-calcaires des deux montagnes emblématiques de la Savoie : le mont Granier et la Savoyarde. Des sols et des expositions diversifiés permettent d'obtenir des vins aux caractères bien différents et originaux.



- **Cépage** : 100 % Roussanne
- **Sol** : éboulis calcaires du massif des Bauges, sols maigres et caillouteux
- **Viticulture** : 7 ha, 7 000 pieds/ha, culture raisonnée, taille en Guyot simple
- **Vendanges** : manuelles, pressurage doux et long, rendement moyen : 58 hl/ha
- **Vinification** : après pressurage, le jus de raisin est passé à froid à $\pm 2^{\circ}\text{C}$ pendant 36 à 48 h, puis débourage, fermentation en cuve inox : ± 3 mois
- **Élevage** : sur lies pendant 6 à 9 mois
- **Alcool** : 14,2 %
- **Couleur** : intense, teinte dorée, reflets verts et ambrés
- **Nez** : notes fleuries (reine des prés), confites (agrumes), épicées (cardamome)
- **Bouche** : belle amplitude, avec du gras contrebalancé par une trame acidulée qui apporte une belle longueur
- **Suggestions** : suprême de pintade rôtie aux mirabelles, noix de Saint Jacques, foie gras poêlé, dessert aux fruits exotiques
- **Service** : apéritif : 10-12 °C, mets : 12-14 °C
- **Garde** : 3 à 4 ans



La Savoie



Chignin-Bergeron "Au Pied des Tours" 2020 - Domaine J.-F. Quénard

Le domaine familial compte 17 ha de vignes réparties sur Chignin (80 %) et St-Jean-de-la-Porte (20 %). L'encépagement est porté sur des cépages autochtones de Savoie c.-à-d. la Mondeuse, le Persan, la Roussette (Altesse), le Bergeron (Roussanne) et la Jacquère. Le Pinot noir en fait également partie, mais en plus petite quantité.



- **Cépage** : 100 % Roussanne
- **Sol** : argilo-calcaire, éboulis calcaire et moraine
- **Viticulture** : 2 ha, culture biologique
- **Vendanges** : manuelles, rendement : 40 hl/ha
- **Vinification** : pressurage direct, débourage à froid (13 °C pendant 24 h), levures indigènes, fermentation en cuve inox
- **Élevage** : sur lie pendant 9 à 12 mois
- **Alcool** : 13 %
- **Couleur** : blanc
- **Nez** : notes de silex frotté et fruits confits
- **Bouche** : ampleur et longueur en rétro-olfaction
- **Suggestions** : fromages à pâte dure, viandes blanches, poissons en sauce
- **Service** : 14 °C
- **Garde** : 5 à 10 ans

Mondeuse 2020 - Domaine Ravier

La famille Ravier est propriétaire de 35 ha de vignes près de Chambéry, réparties sur 4 terroirs : Apremont, Roussette de Savoie, Chignin-Bergeron et Mondeuse. Nichées au cœur des montagnes, leurs vignes s'étendent sur les pentes argilo-calcaires des deux montagnes emblématiques de la Savoie : le mont Granier et la Savoyarde. Des sols et des expositions diversifiés permettent d'obtenir des vins aux caractères bien différents et originaux.



- **Cépage** : 100 % Mondeuse
- **Sol** : cailloux calcaires et marnes
- **Viticulture** : 2,5 ha, 7 500 pieds/ha, culture raisonnée, taille en double cordon
- **Vendanges** : manuelles, rendement moyen : 60 hl/ha
- **Vinification** : macération pré-fermentaire à froid entre 6 °C et 10 °C pendant 36 h, ou à chaud à ± 30 °C pendant 24 h, fermentation alcoolique : ± 15 jours, 2^{de} fermentation malolactique sous marc
- **Élevage** : sur lies pendant 3 à 6 mois
- **Alcool** : 12,22 %
- **Couleur** : rubis, reflets mauves
- **Nez** : fraîcheur typée et fruitée aux notes poivrées/agrestes, fruits rouges
- **Bouche** : violette, quetsche, cerise au jus, chicorée, sève
- **Suggestions** : brochettes de foie de volaille, faisan au chou, fricassée de lapin, perdreaux rôtis, reblochon, tartiflette, Mont d'or
- **Service** : apéritif : 12-14 °C, mets : 14-16 °C
- **Garde** : 2 à 3 ans



La Savoie



Persan "Les 2 Jean" 2020 - Domaine J.-F. Quénard

Le domaine familial compte 17 ha de vignes réparties sur Chignin (80 %) et St-Jean-de-la-Porte (20 %). L'encépagement est porté sur des cépages autochtones de Savoie c.-à-d. la Mondeuse, le Persan, la Roussette (Altesse), le Bergeron (Roussanne) et la Jacquère. Le Pinot noir en fait également partie, mais en plus petite quantité.



- **Cépage** : 100 % Persan
- **Sol** : argilo-calcaire, éboulis calcaire et moraine
- **Viticulture** : 2 parcelles de 15 ans et 35 ans
- **Vendanges** : manuelles, rendement : 40 hl/ha
- **Vinification** : macération pendant \pm 12 jours, levures indigènes, fermentation en cuve inox, ajout de SO₂ avant la mise en bouteille
- **Élevage** : en fûts de 300 l, 600 l et en œuf en béton sur lie de fermentation pendant 12 mois
- **Alcool** : 13 %
- **Couleur** : rouge
- **Nez** : fruité et épicé, entre guimauve et fleurs de violettes, pointe mentholée
- **Bouche** : sa fraîcheur assure une belle longueur
- **Suggestions** : tajine, rôti de porc, plats sucrés/salés tel que boudin pomme
- **Garde** : 5 à 10 ans



La Savoie



Apremont 2020 - Domaine Ravier

La famille Ravier est propriétaire de 35 ha de vignes près de Chambéry, réparties sur 4 terroirs : Apremont, Roussette de Savoie, Chignin-Bergeron et Mondeuse. Nichées au cœur des montagnes, leurs vignes s'étendent sur les pentes argilo-calcaires des deux montagnes emblématiques de la Savoie : le mont Granier et la Savoyarde. Des sols et des expositions diversifiés permettent d'obtenir des vins aux caractères bien différents et originaux.



- **Cépage** : 100 % Jacquère
- **Sol** : éboulis de gros blocs et marnes
- **Viticulture** : 6 ha, 7 000 pieds/ha, culture raisonnée, taille en Guyot simple
- **Vendanges** : mécaniques, pressurage léger, rendement moyen : 65 hl/ha
- **Vinification** : après pressurage, le jus de raisin est passé à froid à ± 2 °C pendant 36 à 48 h, puis débourage, fermentation en cuve inox : ± 3 mois
- **Élevage** : sur lies pendant 3 à 6 mois
- **Alcool** : 11,68 %
- **Couleur** : légère, teinte jaune pâle, reflets verts et nacres
- **Nez** : fraîcheur agreste et fruitée aux notes fleuries, amyliques, végétales
- **Bouche** : notes de pierre à fusil, mie de pain, civette, bergamote, zeste d'agrumes, noyau de pêche, banane, serpolet
- **Suggestions** : fondue, raclette, noix de Saint Jacques sauce Champagne, crottin de Chavignol frais, brochette de poisson, huîtres, truite en papillote
- **Service** : apéritif : 10-12 °C, mets : 12-14 °C
- **Garde** : 1 à 2 ans



La Savoie



Roussette de Savoie (Altesse) 2020 - Domaine Ravier

La famille Ravier est propriétaire de 35 ha de vignes près de Chambéry, réparties sur 4 terroirs : Apremont, Roussette de Savoie, Chignin-Bergeron et Mondeuse. Nichées au cœur des montagnes, leurs vignes s'étendent sur les pentes argilo-calcaires des deux montagnes emblématiques de la Savoie : le mont Granier et la Savoyarde. Des sols et des expositions diversifiés permettent d'obtenir des vins aux caractères bien différents et originaux.



- **Cépage** : 100 % Altesse
- **Sol** : alluvionnaire, moraines glaciaires, cônes d'éboulis, terrasses fluviales
- **Viticulture** : 3 ha, 7 500 pieds/ha, culture raisonnée, taille en Guyot simple
- **Vendanges** : mécaniques, pressurage léger, rendement moyen : 65 hl/ha
- **Vinification** : après pressurage, le jus de raisin est passé à froid à ± 2 °C pendant 36 à 48 h, puis débourage, fermentation en cuve inox : ± 3 mois
- **Élevage** : sur lies pendant 3 à 6 mois
- **Alcool** : 12,73 %
- **Couleur** : profonde, teinte dorée, reflets verts et laiteux
- **Nez** : capiteux et fruité aux notes fleuries, épicées
- **Bouche** : notes de viennoiserie, musc, aubépine, poire cuite, rhubarbe, orange confite, racine d'iris, silex
- **Suggestions** : dorade royale, filet de perche grillée, fondue savoyarde, gâteau aux noix, huîtres, potage de tomates, saucisson chaud en brioche, tarte aux myrtilles
- **Service** : apéritif : 10-12 °C, mets : 12-14 °C
- **Garde** : 2 à 3 ans