

Le domaine Dupasquier est un bon exemple de la qualité des vins de Jongieux.

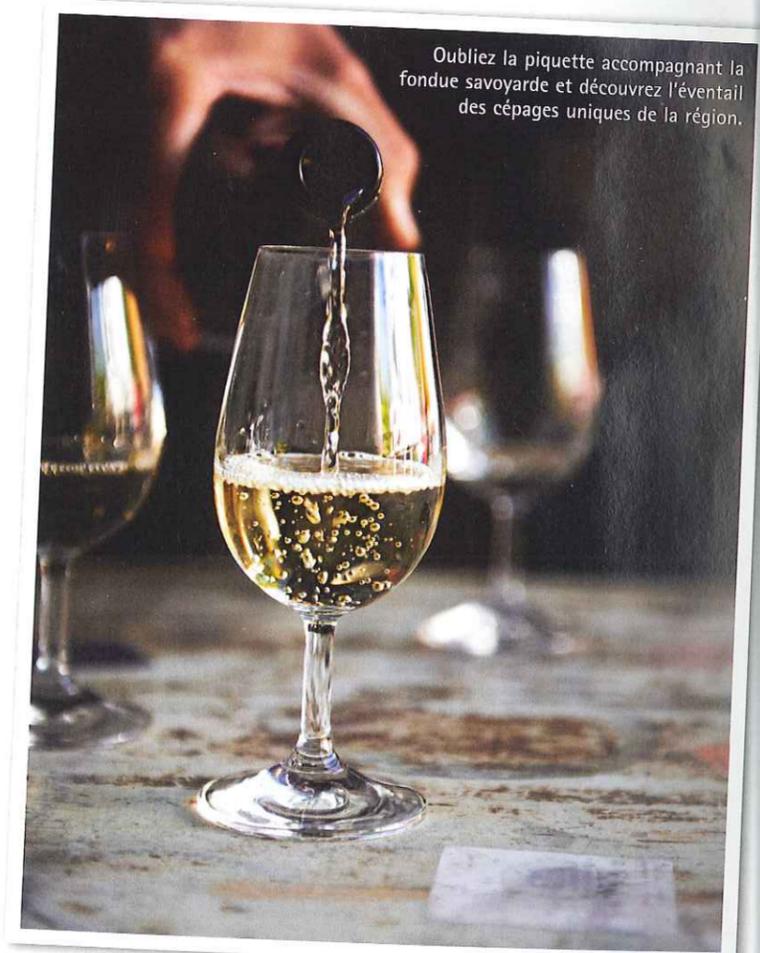
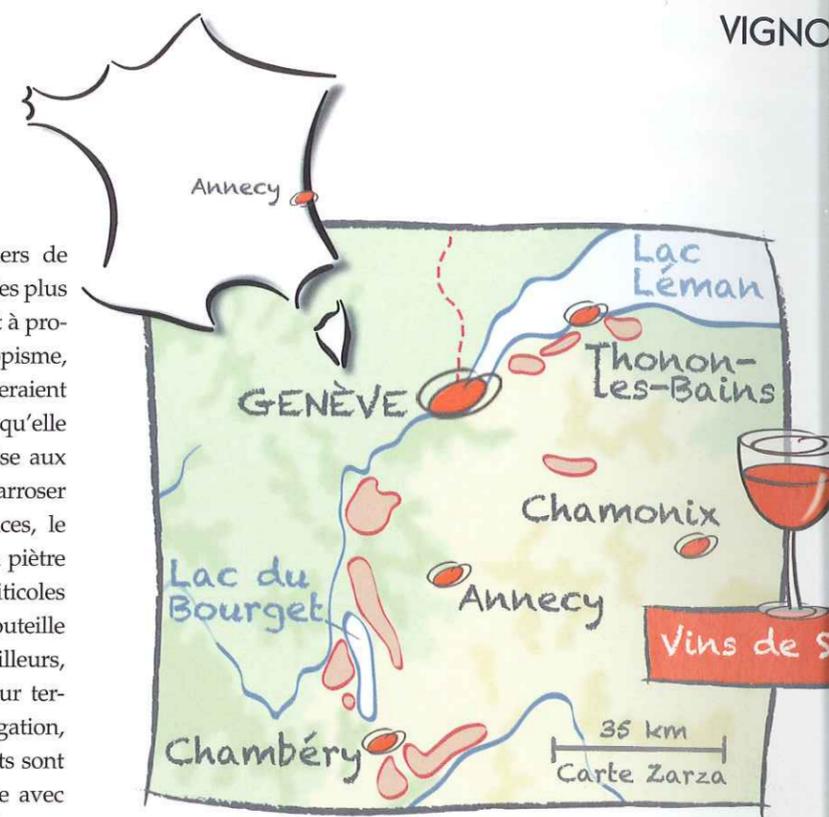
# Fondus de VINS DE SAVOIE

Tout juste bons à accompagner la tartiflette selon les sceptiques, les vins de Savoie ont pourtant bien d'autres vertus... Texte Pierrick Jégu. Photos Laurent Grandadam.

Pourquoi croyez-vous que les sommeliers de tables étoilées savoyardes et les cavistes les plus compétents d'Annecy et d'ailleurs s'attachent à promouvoir les vins de Savoie? Par simple tropisme, par chauvinisme? Non, ces gens-là ne s'amuseraient pas à défendre une piquette sous prétexte qu'elle pisserait tout près de chez eux. N'en déplaise aux skieurs qui avalent du tout-venant pour arroser la raclette rituelle de la semaine de vacances, le vignoble de Savoie mérite bien mieux que sa piètre réputation! Comme dans toutes les régions viticoles du monde, certains producteurs mettent en bouteille des cuvées sans grand relief. Autant qu'ailleurs, d'autres vigneron s'attachent à exprimer leur terroir et leurs cépages avec beaucoup d'abnégation, d'intelligence et de profondeur. Et les résultats sont assez bluffants pour qui débarque en Savoie avec des kilos d'a priori dans sa besace. Bruno Bozzer, excellent caviste de la Java des Flacons à Annecy-le-Vieux, Magali Sulpice, sommelière de l'Oxalys, à Val-Thorens, ou Delphine Pontet et Alain Perrillat-Mercerot, au restaurant Atmosphères, au Bourget-du-Lac, font partie de ceux qui s'échinent à brandir les couleurs des vins locaux encore trop peu appréciés sur et hors de leur territoire.

## Des cépages uniques

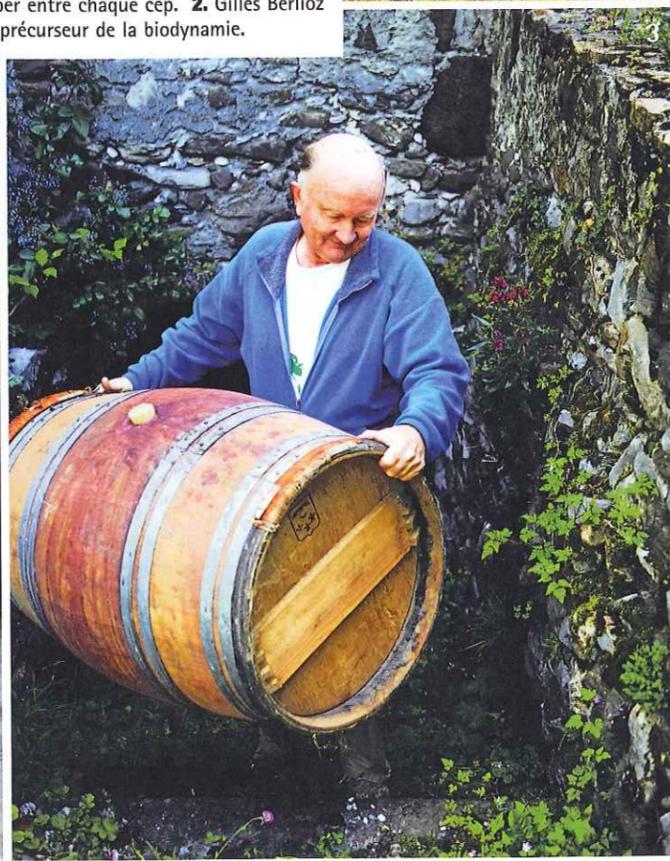
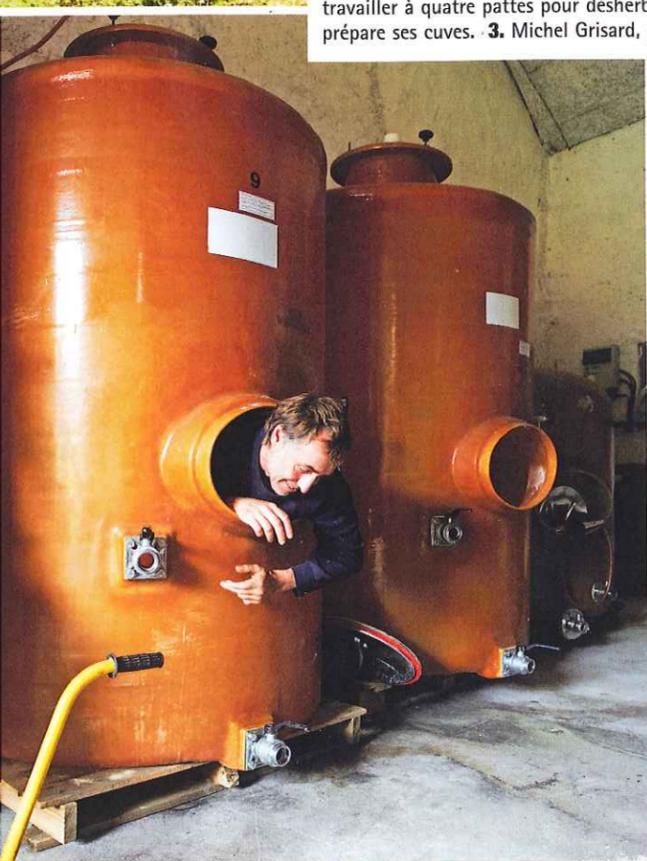
Certes un peu complexe de prime abord puisqu'il s'étend sur plusieurs secteurs géographiques – Léman, Arves, Chautagne, Jongieux, Cluse-de-Chambéry et Combe de Savoie –, qu'il abrite seulement trois AOC mais pas moins de 20 dénominations géographiques et 23 cépages, le vignoble de Savoie est sûrement l'un des plus singuliers de France. Une identité forte et une originalité liées à sa mosaïque de terroirs montagnards, et à une richesse quasi-inégale en cépages autochtones dont certains sont cultivés ici et nulle part ailleurs: jacquère, altesse, roussane, chasselas, gringet ou encore chardonnay pour les blancs, mondeuse, gamay, persan, ou encore pinot pour les rouges. Un patrimoine ampélographique rare – entretenu par le Centre d'ampélographie alpine Pierre-Galet – qui donne naissance à une palette de vins extrêmement variés, des blancs, des rouges, des rosés, des « bulles », de remarquables cuvées de soif, calibrées pour être bues dans leur jeunesse comme des vins complexes, passionnants, étonnants ■■■



Oubliez la piquette accompagnant la fondue savoyarde et découvrez l'éventail des cépages uniques de la région.



1. À ces altitudes, la tâche se révèle difficile et nécessite parfois de travailler à quatre pattes pour désherber entre chaque cep. 2. Gilles Berlioz prépare ses cuves. 3. Michel Grisard, précurseur de la biodynamie.



Brice Omont a su intégrer toutes les spécificités de la région savoyarde pour développer des vins reconnus et appréciés.



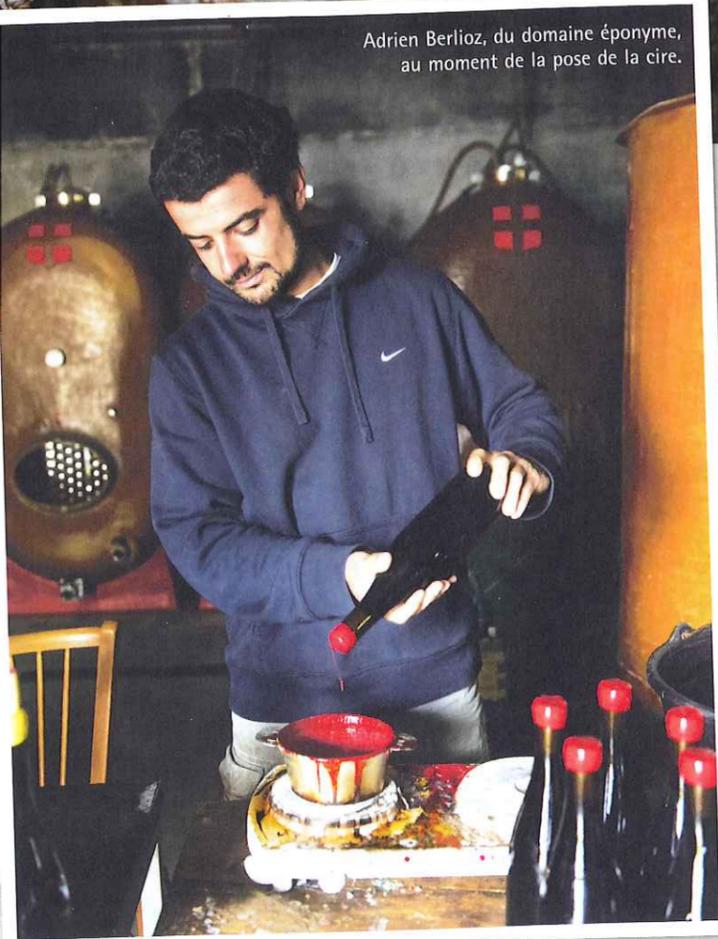
## BRICE OMONT Nouveau départ

Il y a dix ans, il ne s'imaginait sûrement pas travailler d'arrache-pied à la mise en valeur de coteaux savoyards oubliés. Il n'avait d'ailleurs aucune affinité particulière avec la région. Titulaire d'un diplôme d'ingénieur agricole, Brice Omont occupait un poste de responsable qualité dans une maison de champagne. Et puis, au bout de trois ans, l'envie de voir autre chose... Il passe ses vacances à se chercher un point de chute dans le vignoble, explore des pistes en Anjou et ailleurs, puis débarque en Savoie sur l'idée d'amis qui y habitent. Là, il rencontre Michel Grisard qui, en plus de son domaine, s'attelle depuis quelques années à la réhabilitation d'une vigne en friche à Cevins, quelque part entre Albertville et Moûtiers. Le grand vigneron cherche une jeune pour mener le projet à bien. Brice Omont n'hésite pas longtemps et, en 2003, s'installe en Savoie. Les deux hommes œuvrent de concert jusqu'en 2009-2010. Aujourd'hui, Brice Omont est seul à la tête du Domaine des Ardoisières. À Cevins, à l'écart des pôles viticoles de la région, il continue de faire connaissance avec son coteau de 6 hectares autrefois planté de vignes, puis tombé en désuétude, replanté et re-terrassé à partir de 1998. Très pentu, un terroir de schistes quasi-unique en Savoie sur lequel Brice Omont invente trois cuvées. Deux blancs, Schiste, sur un assemblage jacquère, pinot gris, roussane et mondeuse blanche, et Quartz, un 100 % altesse, ainsi qu'un rouge, Amethyste, issu d'un assemblage persan et mondeuse noire. Des vins superbes, racés, tenus par une grande minéralité et de beaux équilibres. Depuis décembre 2008, il mène également en bio trois hectares de vignes à Saint-Pierre-de-Soucy, du côté de Montmélian, d'où il tire deux cuvées, Argile blanc, qui mêle jacquère, chardonnay et mondeuse blanche, et Argile rouge, qui signe une grande complicité entre le fruité du gamay et la structure apportée par le persan. Produits hors de l'aire d'appellation des vins de Savoie, et la plupart en assemblages quand le décret de l'AOC privilégie les vins mono-cépages, tous ces vins sont classés en vin-de-pays d'Allobrogie et plébiscités à juste titre par la critique.

Domaine des Ardoisières, à Fréterive (voir coordonnées page 128).



Des bouteilles de mondeuse datant de 1991, un petit bijou à laisser encore vieillir...



Adrien Berlioz, du domaine éponyme, au moment de la pose de la cire.

■ ■ ■ par leur aptitude au vieillissement. Parmi les cépages les plus intéressants de la région, la mondeuse, cousine de la syrah de la Vallée du Rhône. Star du cru arbin, elle associe puissance, fraîcheur et notes épicées, ainsi qu'une structure tannique dont profitent ses plus dignes « exemplaires » pour défier le temps avec une « facilité » déconcertante. Comme le démontre par exemple une dégustation verticale chez Michel Grisard, précurseur de la viticulture en biodynamie dans la région. En blanc, la roussane, notamment sur le Chignon-Bergeron, ou l'altesse, fameux cépage de la roussette, peuvent également être à l'origine de très grands vins. Dans les deux couleurs, la Savoie, grâce à son terroir et à un climat propices, possède cette vertu essentielle de donner de la concentration et de la fraîcheur à ses vins, donc de l'équilibre et de l'élégance.

### Sans flingue mais avec magie

Le potentiel est là, encore faut-il l'exploiter! Longtemps, la viticulture locale l'a ignoré pour se contenter d'arroser ses stations de ski avec des vins de volumes peu convaincants, trouvant dans la ruée vers l'or blanc un débouché commercial extrêmement facile. Depuis les années 90, quelques « locomotives » et leurs « suiveurs » sont fermement décidés à révéler les formidables atouts de leur vignoble. Pas question d'user de traitement chimique à vous flinguer un sol, ni de « ficelles » œnologiques à vous travestir une vendange. L'idée? Renouer avec l'expression la plus sincère de leur terroir et de leurs cépages *via* un labeur colossal et précis à la vigne et des vinifications peu interventionnistes... « Comme par magie », mais surtout avec beaucoup de travail, ces vigneron parviennent depuis plusieurs années maintenant à hisser leurs vins à hauteur de leur géographie culminante. Engagés en agriculture biologique, une petite dizaine se sont d'ailleurs regroupés sous la bannière des Pétavins. Cette association est constituée de quelques illustres figures savoyardes, mais aussi de plusieurs représentants de la jeune génération... Une relève plus que prometteuse pour une région dont les meilleurs vins ont leur place sur les livres de cave les plus exigeants. ❖

Merci à Savoie Mont-Blanc Tourisme et à la Maison de la vigne et du vin pour leur aide précieuse (voir adresses page 128).

## DÉGUSTATION

### DOMAINE GILLES BERLIOZ



De ses quatre hectares cultivés en agriculture biologique et biodynamique, Gilles Berlioz fait naître quelques-uns des plus grands vins blancs de Savoie. La preuve avec cette formidable cuvée Les Filles, en chignin-bergeron, déjà excellente en 2008 et 2009, et qui tutoie les sommets sur le millésime 2010 (20 €). Un grand vin pour un « petit » domaine on ne peut plus artisanal!

### DOMAINE GIACHINO

Membre de l'association Les Pétavins, ce domaine est mené par deux frères, David et Frédéric, qui s'appliquent notamment à redorer le blason du cépage jacquère avec une cuvée intitulée Monfarina, à la fois minérale, en rondeur et très « pêchue ». À 6,50 €, un superbe rapport qualité-prix! À déguster aussi, la mondeuse ou encore le Persan 2010.

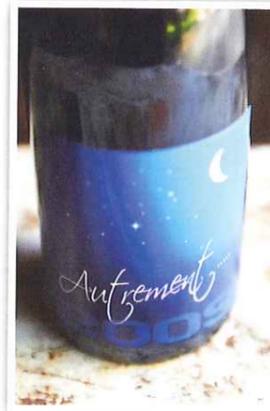


### DOMAINE PRIEURÉ SAINT-CHRISTOPHE

Le domaine de Michel Grisard, l'un des pionniers de la qualité en Savoie et le premier biodynamiste de la région. Reconnu comme l'un des grands manitous de la mondeuse, il prouve que les vins qui en sont issus peuvent superbement tenir dans le temps! Michel Grisard participe aussi au travail de réhabilitation de vieux cépages locaux. Mondeuse 2009 Tradition à 20 €.

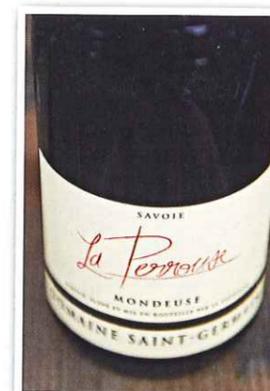


### DOMAINE JACQUES MAILLET



Alors que la Savoie pratique le mono-cépage, Jacques Maillet, qui travaille en biodynamie sur le secteur de la Chautagne, assemble pinot à 35 %, mondeuse à 20 % et gamay à 45 % pour cet Autrement 2009 (13,50 €), un rouge plein et puissant marqué par une grande vivacité! Excellent, à l'image du domaine.

### DOMAINE SAINT-GERMAIN



La famille donnait les raisins à la coopérative, Étienne et Raphaël Saint-Germain ont eu la bonne idée de vinifier leurs propres vins blancs et rouges issus de leurs 10 hectares de vignes, dont des mondeuses de sélections parcellaires comme La Perrouse 2009 (12 €), délicieuse, souple, sur le fruit et les épices.

### DOMAINE ADRIEN BERLIOZ

Adrien Berlioz appartient à la jeune génération très prometteuse... Sur ses 5 hectares, il produit un vin par parcelle, soit 13 cuvées pour une « gamme » d'un excellent niveau dans les deux couleurs. À déguster par exemple, ce blanc précis et profond baptisé Raipoupou (12 €), ou la cuvée Octavie 2010, excellent rouge issu de persan.



**DOMAINE DUPASQUIER**  
15 hectares dont 60 % en blanc et 40 % en rouge, voilà les mensurations du domaine de Noël

Dupasquier, qui passe la main en douceur à la cinquième génération de vigneron de la famille. Une des valeurs très sûres du magnifique secteur de Jongieux, avec des vins bons et abordables comme cette mondeuse 2008, à 7,50 €.



### DOMAINE BELLUARD

Situé au cœur de la Vallée de l'Arve, le domaine de Dominique Belluard est l'un des plus passionnants du vignoble savoyard, pour la qualité de son travail en biodynamie et pour ses blancs magnifiques issus d'un vieux cépage endémique, le gringet, dont il ne subsiste que quelques hectares! À découvrir vite vite, la cuvée Le Feu 2010 (15 € environ).



ET AUSSI...

- Domaine Louis Magnin, à Arbin.
- Domaine Les Vignes de Paradis, à Ballaison.
- Domaine André et Michel Quénard, à Chignin.
- Domaine Jean-Yves Péron, à Chevaline.