

## Les vins de Savoie touchent le sommet

Par Pierrick Jégu, publié le 21/09/2017 à 17:40

[https://www.lexpress.fr/tendances/vin-et-alcool/les-vins-de-savoie-touche-le-sommet\\_1945682.html](https://www.lexpress.fr/tendances/vin-et-alcool/les-vins-de-savoie-touche-le-sommet_1945682.html)



Brice Aumont, du domaine des Ardoisières - SDP

Vignerons inspirés, terroirs à fort potentiel, cépages originaux... Le vignoble savoyard a tout pour cultiver sa singularité et mettre en bouteilles des vins à la personnalité unique.

A l'Auberge du Père Bise, à Talloires, Magali Sulpice, chef sommelière, couche les vins d'une vingtaine de domaines savoyards sur son livre de cave. Par chauvinisme ? Que nenni ! Une très grosse poignée de vignerons du coin "font bon", et même très bon. Et ça commence à se savoir bien hors des frontières du 7-3 et du 7-4.

Il n'y a pas si longtemps, la presse spécialisée et les guides de vins repoussaient ce vignoble savoyard en bas de page et, sans vergogne, l'assemblaient avec le Jura qui, au-delà d'une vague proximité géographique, ne lui ressemble pourtant guère.

La Savoie n'a, il est vrai, pas toujours fait grand-chose pour être regardée plus tendrement. Le raisin fut d'abord une production parmi d'autres. Ensuite, la ruée vers l'or blanc et les stations de ski offrit un débouché commercial facile pour des jajas bas de gamme. Dans ce contexte peu propice à la remise en question, certains pionniers comme Michel Grisard entamèrent pourtant un travail très qualitatif. D'autres vigneronns suivirent, la plupart inscrits dans une démarche bio... Et, aujourd'hui, malgré seulement 2000 hectares morcelés, la Savoie - comme le passionnant Jura - a droit à son propre chapitre dans les publications sur le vin.

## Un vignoble d'avenir

Au-delà de sa géographie puissante et de ses pentes ardues, la région possède trois AOC et 20 dénominations géographiques - ou crus -, une grande diversité de terroirs désormais mise en valeur par des producteurs très talentueux - Belluard, Berlioz, Lucas, Omont...- et des cépages autochtones qui forgent la forte identité de ses vins. Certes, on rencontre ailleurs l'aligoté, le chardonnay, le pinot gris, la roussanne, le gamay ou le pinot noir.

Mais on découvre ici la mondeuse, la jacquère, l'altesse, le chasselas et les plus rares : persan, gringet, velteliner, molette blanche ou mondeuse blanche. Blanc, rouge, rosé, bulles, la Savoie sait tout faire. Chez les meilleurs vigneronns, les vins se hissent à un niveau extraordinaire. Magali Sulpice leur attribue des vertus essentielles : "Des vins au style assez frais, vivant, qui se marient très bien avec les produits de la région, et qui ne déstabilisent pas les gens." Faciles d'accès, plus élégants que vulgairement spectaculaires.

La Savoie, vignoble d'avenir ? Des jeunes s'installent, et le réchauffement climatique, difficile à gérer dans le Sud, profite à la région : alors que les raisins avaient parfois peine à mûrir, ils atteignent aujourd'hui plus aisément des maturités satisfaisantes, tout en préservant une heureuse vivacité. L'équation parfaite pour obtenir des vins d'un équilibre et d'une finesse remarquables, certains aptes à une garde prolongée.