

# Les grands vins des ALPES

**Les vins de la petite région de Savoie, dans les Alpes françaises, sont longtemps restés anonymes et étaient principalement consommés au litre sur les pistes de ski. Mais grâce à un renouveau générationnel parmi les vignerons de la région, l'avenir s'annonce différent.**

La Savoie est un terroir viticole historique aux origines très anciennes. On sait qu'une population autochtone celtique y cultivait du vin à partir d'une famille de cépages qui lui était propre, le « vitis allobrogica », dont on a pu retracer l'origine jusqu'à des cépages plus modernes. Les Romains et les Grecs ont probablement apporté leur savoir-faire viticole en remontant le Rhône. Au Moyen Âge, ce sont les moines qui ont organisé et développé la production viticole. La situation isolée de la Savoie, au pied des Alpes, a favorisé l'émergence de cépages propres à la région, uniques en leur genre. Les vins blancs représentent environ 70 % de la production et la plupart sont élaborés à partir des cépages jacquère, altesse et roussanne (appelée ici « bergeron »). Les vins rouges sont principalement élaborés à partir des cépages mondeuse et gamay. Le cépage persan avait presque disparu, mais plusieurs viticulteurs l'ont remis au goût du jour et démontrent qu'il est possible d'en tirer de très bons vins. Le pinot noir est en plein essor, nous a-t-on dit, mais au cours de cette visite de quatre jours, je n'ai dégusté qu'un seul vin.

Le Crémant de Savoie est une appellation relativement récente, créée en 2015, mais les producteurs sont très fiers de ce vin mousseux qui a sans aucun doute de l'avenir. Outre ces cépages, une dizaine d'autres variétés sont autorisées, bien qu'en petites quantités. Il est intéressant de noter que la Savoie est la deuxième plus grande pépinière de France, produisant 25 millions de plants de vigne par an. Outre la Savoie, les boutures sont vendues en Bourgogne et en Champagne. Le paysage spectaculaire, avec ses hautes montagnes et ses vignobles aux pentes abruptes, fait des départements de la Savoie et de la Haute-Savoie l'une des plus belles régions viticoles de France à visiter. La plupart des vignobles sont situés autour de la ville de Chambéry, où l'imposant rocher du Mont Granier domine le paysage. Lors d'une tempête dans la nuit du 24 janvier 1248, une grande partie du rocher s'est détachée, provoquant un énorme glissement de terrain. De nombreuses personnes ont péri dans les cinq villages qui ont été détruits. De gros blocs rocheux jonchent encore la campagne et le mélange de sols ainsi créé s'est avéré parfait pour la viticulture ; il forme aujourd'hui les villages de crus centraux d'Abymes (« l'abîme / les ruines ») et d'Apremont (« la montagne amère »), au nord-est du Mont Granier. La Savoie est une petite région viticole en termes de production. Sur les 15 millions de bouteilles produites, seules 5 % sont aujourd'hui exportées, une situation que les vignerons souhaitent désormais changer. On constate que les nouveaux vignerons souhaitent élargir leurs horizons. La culture biologique et biodynamique est de plus en plus courante chez les petits producteurs, et les vins naturels, avec peu ou pas de soufre, sont à la mode. La Savoie est divisée en trois AOC (Appellation d'origine contrôlée) principales, à savoir la Savoie, la Roussette de Savoie et le Seyssel, qui s'étendent du lac Léman au nord jusqu'à Chambéry, où se trouve la majorité des producteurs. Le système bureaucratique français n'est pas d'une clarté cristalline, mais vise à garantir que les vins sont typiques de la région. Si vous visitez la Savoie, Chambéry est le point de chute idéal.

Autour de la spectaculaire falaise du Mont Granier se trouvent les principaux vignobles d'Apremont, Chignin, Arbin et Les Abymes, qui regroupent tous certains des producteurs les plus passionnants. Un séjour de quatre jours dans la région en octobre dernier, pendant une accalmie de la pandémie, m'a donné envie d'y retourner. La pluie s'est abattue sans relâche pendant la majeure partie du séjour, mais on pouvait tout de même entrevoir la beauté spectaculaire du paysage.

Notre première visite s'est faite au Domaine de L'Idylle, à Cruet, qui venait tout juste de terminer son déjeûner des vendanges en remerciant les voisins et les amis qui avaient aidé à la récolte. La famille est une figure de proue en Savoie depuis plus de 70 ans et a été parmi les premières à exporter ses vins. Sylvain Tiollier a pris la relève de son père et de son oncle et, après des études à Montpellier et à Toulouse, il a travaillé tant en Uruguay qu'au Chili. Depuis qu'il a pris les rênes, l'équipement de la cave a été modernisé et le travail au vignoble s'oriente vers des pratiques plus durables. Aujourd'hui, ils sont certifiés HVE, l'un des niveaux les plus élevés avant d'obtenir la certification biologique, prévue pour 2022. La famille hésitait quelque peu à s'engager à 100 % dans le bio, car cela coûte un peu plus cher, mais aujourd'hui, il n'y a sans doute plus de retour en arrière possible. Leurs 30 hectares produisent en moyenne 150 000 bouteilles par an. Pour une

production aussi modeste, ils proposent une large gamme de vins. Principalement de la Roussette de Savoie issue du cépage Altesse, mais ils produisent autant de vins rouges que de vins blancs, ce qui est assez inhabituel. Leur Mondeuse d'Arbin a rencontré un vif succès, mais le Gamay et le Pinot Noir font également partie de leur gamme. Sylvain fait partie des vignerons qui contribuent à sauver le cépage « persan » et la récolte de cette année est la première fois qu'il élabore du vin à partir de ce cépage.

Le Domaine André et Michel Quenard est issu d'une famille réputée, dont plusieurs membres produisent du vin sous le nom de famille. Mais c'est Michel qui s'est activement investi pour améliorer la réputation des vins de Savoie en dehors de la région. Il a été président de Vin de Savoie et a joué un rôle moteur dans la création du Crémant de Savoie, un vin mousseux lancé en 2015 qui connaît un certain succès. Son fils Guillaume est vigneron depuis plus de dix ans et impose de plus en plus sa marque sur les vins, même si son père Michel reste en coulisses. Le père et le fils ont tous deux travaillé chez le producteur culte Jean-Michel Deiss en Alsace, connu pour sa philosophie viticole résolument controversée. Ils possèdent 27 hectares et produisent environ 200 000 bouteilles, dont une grande partie est du Crémant. Ils possèdent des vignobles escarpés et difficiles à cultiver autour de Chignin, où dominent le bergeron, la jacquère, la mondeuse et l'altesse. Ils élaborent douze vins différents, mais Guillaume dispose de sa propre gamme, dans laquelle il va plus loin sans avoir à consulter la famille. Les raisins issus de l'agriculture biodynamique sont vinifiés sans soufre ajouté, avec macération sur les peaux pour les blancs, puis élevés dans des amphores en terre cuite. Des vins passionnants qui s'inscrivent clairement dans les tendances actuelles. Est-ce bon ? Oui, c'est même vraiment très bon ! Des vins amples et vibrants qui donnent envie d'en reprendre. Leurs vins classiques sont d'une très grande qualité et comprennent des cuvées de Chignin, Chignin-Bergeron, Les Abymes et Arbin. Ici aussi, on retrouve le cépage persan : ils en ont planté 0,4 hectare et 2019 marque le premier millésime.

Voisins de Quenard, les frères Didier et Denis Berthollier tiennent le Domaine La Combe des Grand' Vignes. Ils ont repris le domaine en 2000 et s'efforcent depuis lors d'améliorer la qualité pas à pas. Ils ont acquis plusieurs parcelles très escarpées, « Les Salins », situées au pied du mont Savoyard, qui étaient en friche depuis cinquante ans. Ils y ont planté du bergeron et porté leur superficie totale à 12 hectares. Leur modèle est un vin issu du cépage Roussanne que le Château de Beaucastel élabore à Châteauneuf-du-Pape ; ils visent donc véritablement les sommets. Il leur a fallu quelques années pour passer à l'agriculture biologique et ils sont aujourd'hui certifiés Ecocert. Cette transition a eu un coût : ils évoquent ces cinq années de « traversée du désert » durant lesquelles ils ont perdu un quart de leur récolte. Depuis 2021, ils sont passés à une culture entièrement biodynamique et les vignobles sont plus harmonieux. Le sol se porte beaucoup mieux et offre désormais des rendements normaux. Ils n'ajoutent que très peu de soufre, en principe uniquement lors de la mise en bouteille, ce qui leur permet de rester en dessous de 30 mg/litre pour les rouges et de 40 mg/litre pour les blancs. Ils expérimentent avec des levures sauvages, mais peuvent ajouter un peu de levure de culture pour que le vin soit parfaitement sec. Les rouges sont élaborés à partir d'un « pied de cuvé », où l'on ajoute une levure sauvage active au moût. Les deux frères travaillent ensemble au vignoble, mais Didier s'occupe des aspects financiers tandis que Denis est responsable de la vinification. Outre des cuves en acier, ils utilisent des fûts de chêne de différentes tailles et, dernière tendance en date, des amphores en terre cuite pour leur cuvée phare, le Bergeron. Ce sont des personnes très discrètes et sympathiques à qui l'on souhaite sincèrement le succès qu'elles ont rencontré avec leurs vins.

Les vignerons de Savoie sont avant tout de petites exploitations familiales dont la production s'élève à quelques centaines de milliers de bouteilles. Mais il existe des exceptions, et l'un des principaux acteurs du secteur est Philippe Viallet. Issu d'une famille de vignerons, il nourrissait de grandes ambitions et a commencé à racheter des domaines en déclin. Aujourd'hui, il possède 120 hectares et achète également des raisins auprès de nombreux producteurs. Son entreprise produit 3,3 millions de bouteilles et occupe une place très importante sur le marché de l'exportation. Nous avons visité l'une de ses dernières acquisitions, l'anciennement très réputé Domaine Bouvet, qui avait connu un déclin après le décès de son propriétaire, Gilbert Bouvet. Aujourd'hui, les vins sont au sommet de leur art et une nouvelle salle de réception, toute neuve, est ouverte au tourisme viticole qui, espérons-le, reprendra après la pandémie. Ici, on peut vraiment parler de passage de la grande à la petite échelle.

Le contraste est saisissant lorsque nous rencontrons Matthieu Goury au Domaine Chevillard, dans le village du même nom. Il y a sept ans, il a acheté une vieille maison datant de 1703 qui servait autrefois de cave. Son grand-père vivait dans le village et exploitait une ferme mixte avec des vaches, un peu de tabac et quelques vignes, dont les raisins étaient vendus à la coopérative de Cruet. Matthieu aimait beaucoup son grand-père et passait beaucoup de temps avec lui. Il a décidé de se lancer dans la viticulture et a fait ses études en Bourgogne. Il a effectué ses stages chez Chapoutier dans la vallée du Rhône, chez Jasper Hill en Australie, puis a fait un détour par le Canada. Il est ensuite revenu en Savoie et a travaillé chez quelques grands producteurs avant de se mettre à son compte. Petit à petit, il a pu acquérir quelques vignobles, en attendant de reprendre les 2 hectares que sa famille loue jusqu'en 2023. Il travaille à l'ancienne, utilisant le pressoir centenaire de son grand-père ainsi qu'un autre pressoir vertical datant de 1972. Le vignoble est cultivé en biodynamie, la fermentation se fait avec des levures naturelles et le vin est élevé en vieux fûts de chêne. La Jacquère et la Roussette sont les cépages principaux pour les vins blancs, tandis que la Mondeuse domine chez les rouges, mais il mise également sur le Gamay et le Pinot Noir en complément. Les années 2017 et 2018 ont été catastrophiques, puisqu'il a perdu près de la moitié de sa récolte à cause du gel, mais les dernières années ont été plus clémentes. Matthieu a été remarqué par la presse œnologique internationale et, aujourd'hui, près de 70 % de la production est destinée à l'exportation.

Le Domaine Genoux/Château de Mérande est situé à Arbin. André et Daniel Genoux ont acheté le château de Mérande en 2000 et l'ont restauré avec soin pour lui redonner sa splendeur d'antan. Mérande appartenait auparavant à leurs parents, qui avaient dû le vendre pour des raisons financières. Les deux frères avaient exercé d'autres métiers, mais ils se sont alors lancés dans la production viticole. Leur philosophie était claire dès le départ : sur leurs 12 hectares, tout est cultivé en biodynamie selon les règles de l'art. Mais la transition a pris du temps et ils n'ont obtenu leur certification qu'en 2015. Daniel, qui était le maître de chai, a désormais passé le relais à ses fils Pierre et Elie, qui ont tous deux fait leur apprentissage chez Jean-Michel Deiss en Alsace. Fait inhabituel, ils se concentrent davantage sur le vin rouge, et leur « La Belle Romain » représente 60 % de la production. Ce nom fait référence aux vestiges romains sur lesquels le château est construit. Le cépage utilisé est la mondeuse, qui peut présenter une finale un peu âpre, mais il s'agit d'un bon vin qui gagne beaucoup à être aéré. Leur meilleure mondeuse est « La Noire », issue d'un vignoble à faible rendement. Les raisins sont foulés au pied et le vin est élevé en grands fûts de chêne. Leur blanc « Chignin-Bergeron Le Grand Blanc » est, comme son nom l'indique, un grand vin. Aucun soufre, ou très peu, n'est ajouté lors de la mise en bouteille de ces vins.

Fabien et Chloé Trosset forment un duo qui a bâti ensemble une exploitation moderne. Ils se sont rencontrés et sont devenus un couple alors qu'ils étudiaient tous deux dans le Beaujolais. Ils ont déménagé en Savoie et ont travaillé pour plusieurs producteurs avant de se lancer à leur compte. Ils ont repris 2 hectares à un proche et ont commencé à acheter d'autres parcelles. Une partie de leur récolte était vendue à des cavistes, mais en 2017, leur installation ultramoderne a été achevée et ils produisent désormais entre 100 000 et 150 000 bouteilles par an. Une grande partie est vendue dans leur propre boutique, mais ils misent sur l'exportation. Ici aussi, la mondeuse est le cépage principal ; ils possèdent un tiers du cru d'Arbin, soit 14 hectares. Levures naturelles, égrappage en fonction du millésime et du vin. Des cuves en acier, des fûts de chêne et des œufs en béton sont alignés dans la cave. Leurs trois petites filles jouent insouciantes dans les locaux, où elles ont tout l'espace nécessaire pour faire du vélo. Charles-Henri Gayet est l'un des principaux acteurs de la Savoie ; sa maison de négoce et sa chaîne de distribution représentent la majeure partie des bouteilles vendues en grande distribution et consommées dans les stations de ski. La Maison Adrian Vacher produit plus de trois millions de bouteilles, soit un cinquième de l'ensemble de la production viticole savoyarde. Le Château de la Violette n'est qu'une petite goutte d'eau dans l'océan, mais c'est celle que l'on aime mettre en avant. Les vins sont globalement corrects et d'un bon rapport qualité-prix. Un petit domaine viticole charmant au pied du Mont Granier, avec un château de conte de fées qui a donné son nom au domaine. Le château n'appartient plus à la famille, mais fait désormais office de « Bed & Breakfast » sous la houlette de nouveaux propriétaires. La vue y est fantastique !