



Dossiers

Vins de Savoie et de Bugey



Par : Vin Social Club
date de publication: jeudi 09 Jan 2014



La Savoie, une région peu connue pour ses vins. Dommage, car ses crus valent le détour !

Pour le novice, un véritable casse-tête. Mais pourquoi ? Une grande complexité de cépages, de minuscules parcelles aux volumes limités, une diffusion quasi régionale. Partons à la chasse aux pépites.

La région est montagneuse, les Préalpes, le climat froid et humide, le vent qui vient du nord (la Bise) obligent les vignerons à ne planter quasiment que sur les versants Sud. Si possible en haut des coteaux, pour laisser l'air froid s'écouler en bas des vallées. Les risques de gel s'étalent sur 100 jours par an. Les écarts de températures sont importants : de - 15°C aux plus grands froids en janvier et février à +26°C au mois d'août. Par contre, l'ensoleillement est bon : de 1 870 à 2 000 heures/an. Certains vignobles proches de l'eau (Lac du Bourget) bénéficient d'un climat plus tempéré. D'autres vignobles, grâce à la vallée du Rhône sont sous l'influence d'un climat continental méditerranéen.

Dans ces conditions difficiles, le savoir-faire des vignerons et la sélection de cépages spécifiques vont permettre de jouer la carte de la diversité. Ce qui permet d'élaborer des vins de qualité grâce à des terroirs très différents. Sols d'alluvions près des fleuves et rivières, moraines glaciaires dans les vallées, calcaires marneux, sols caillouteux, cônes d'éboulis.

La région des vins de Savoie est située dans les départements de la Savoie, La Haute-Savoie et, très minoritairement, l'Ain (deux communes) et l'Isère (une commune).

Les vins de la Savoie et de la Haute-Savoie

1 980 ha pour 130 000 hl/an. Blancs à 61 %, rouges 30 %, rosés, pétillants et mousseux. Trois AOC : La Roussette de Savoie, Seyssel et Vin de Savoie. Plus de 2 000 exploitations viticoles.

Lés cépages de la Savoie et de la Haute-Savoie

Pour le vin blanc : altesse, chardonnay, jacquère, roussanne, gringet, chasselas, malvoisie, molette, mondeuse blanche. Cépages dominants : la jacquère et la roussanne (bergeron)

Jacquère : cépage le plus répandu en Savoie. Vigoureux et fertile, il donne un vin léger, pâle, à boire jeune. C'est le cépage presque exclusif de l'Apremont.

Roussanne : ou bergeron en Savoie. Cépage blanc à jus blanc originaire de la vallée du Rhône. (Montélimar). Les baies sont petites et charnues, colorées à maturité. Faible rendement, mais forte personnalité. Très aromatiques, bon potentiel de garde, gagne à vieillir.

Et pour le vin rouge : mondeuse, gamay, persan, pinot noir. Cépage dominant : le gamay.

Mondeuse : cépage noir de Savoie. Tardif, il donne du caractère aux vins, charpenté. Au nez, des arômes de violette, de framboise. Bon potentiel de garde.

Gamay : cépage noir à jus blanc. Il faut limiter sa productivité naturelle pour que ses qualités s'expriment pleinement. Cépage intéressant qui peut aller des rouges primeurs



aux crus de gardes.

Vin de Savoie

4 départements. 16 dénominations géographiques dans l'appellation.

Abymes ou Les Abymes - blancs

Apremont - blancs

Arbin - rouges

Ayze - blancs, pétillants et mousseux

Chautagne - blancs et rouges

Chignin - blancs et rouges

Chignin-Bergeron - blancs

Crépy - blancs

Cruet - blancs

Jongieux - blancs et rouges

Marignan - blancs

Marin - blancs

Montmélian - blancs

Ripaille - blancs

Saint-Jean-de-la-porte - rouges

Saint-Jeoire-prieuré - blancs

Abymes : 300 ha pour 19 000 hl/an. Moins connu du grand public que l'Apremont, c'est peut-être le plus apprécié de la région. Il représente 20 % de la production des vins blancs de Savoie. Planté sur les éboulements du Mont-Granier. (5 000 victimes en 1248). 80 % de jacquère minimum. Résultat, une robe jaune pâle aux reflets verts. Arômes de pierre à fusil, vin vif aux notes florales et fruitées. Très légèrement perlant (fermentation malolactique) A boire jeune, mais certains peuvent se bonifier jusqu'à 7 à 10 ans.

Apremont : 400 ha pour 24 500 hl/ an. Principal cépage : la jacquère. Vin blanc sec, minéral, fruité, frais, légèrement perlant. 11 à 12° d'alcool. C'est le plus produit en Savoie, 28 % des blancs. Idéal avec la fondue, la raclette, la tomme de Savoie.

Chignin : 200 ha pour 7 500 hl/an. Sa production couvre un tiers de la commune de Chignin. Principalement des blancs à base de jacquère. Vins blancs secs, légers, la robe est jaune brillant. Fruités, à boire frais et jeunes.



Chignin-Bergeron : 45 ha pour 2 800 hl/an. Vin blanc sec à la robe dorée, aux arômes de citronnelle, d'abricot, de pêche. Bonne longueur en bouche. Bonne évolution, garde moyenne (3 à 10 ans).

Crépy : 80 ha pour 4 250 hl/an. Vin blanc mono-cépage à base de chasselas. Ce vignoble proche du lac Léman est très ancien. Son climat lui confère de grandes qualités. Sa robe est dorée, son nez est très aromatique, fruité, floral, amandes douces. Très flatteurs jeunes, ils peuvent se garder 10 ans tout en s'améliorant.

Vins du Bugey

Un département de production : l'Ain. 490 ha pour 30 500 hl/an. 145 exploitations. Une aire d'appellation très morcelée. C'est une petite région viticole, régulièrement associée au vignoble de Savoie. Le climat est plus doux que la région des vins de Savoie. Il pleut, mais en été. L'hiver est moins rude. Le vignoble est sur l'autre rive du Rhône. C'est un climat semi-continentale. Bref, un terroir différent.

4 AOC: Bugey rouge, Montagnieu rouge, Bugey blanc, Roussette de Montagnieu blanc.

Les Cépages des vins du Bugey

Pour le vin rouge : gamay, pinot noir, poulsard, mondeuse.

Poulsard : Cépage rouge originaire de Franche-Comté. Très présent dans le Jura. Fragile, à petites grappes, il apprécie les sols argileux, marneux, gras. Il donne des vins légers, aromatiques, fins. Sa robe est pâle, dite "pelure d'oignon". Il est très stable au vieillissement.

Pour le vin blanc : chardonnay, altesse, molette, jacquère, aligoté.

Altesse : cépage blanc. Fragile (mildiou, oïdium, pourriture grise). En Savoie, on l'appelle roussette. Il donne des vins généreux, riches en arômes, corsés. Il peut être vinifié en blanc sec, en blanc doux pétillant.

Bonne aptitude au vieillissement.

Liste des vins de l'appellation Bugey

Ce sont tous des vins de type sec.



Bugey

Bugey rouge Pinot noir - Rouge Vin tranquille
Bugey rouge Gamay - Rouge Vin tranquille
Bugey rouge Mondeuse - Rouge Vin tranquille
Bugey blanc - Blanc Vin tranquille
Bugey rosé - Rosé Vin tranquille
Bugey rouge - Rouge Vin tranquille
Bugey mousseux blanc - Blanc Vin mousseux
Bugey mousseux rosé - Rosé Vin mousseux
Bugey pétillant blanc - Blanc Vin pétillant
Bugey pétillant rosé - Rosé Vin pétillant

Bugey Cerdon

Cerdon méthode ancestrale - Rosé Vin mousseux

Bugey Manicle

Manicle rouge - Rouge Vin tranquille
Manicle blanc - Blanc Vin tranquille

Bugey Montagnieu

Montagnieu - Rouge Vin tranquille
Montagnieu mousseux - Blanc Vin mousseux
Montagnieu pétillant - Blanc Vin pétillant

Les vins de Seyssel

Deux départements de production : l'Ain et la Haute-Savoie. Deux communes : Seyssel et Corbonod . Entouré par le vignoble du Bugey. 90 ha pour 4 500 hl/an. Principalement des blancs et des mousseux.

Cépages



- Pour les vins tranquilles : un seul cépage, la roussette (ou altesse).
- Pour les vins mousseux : un seul cépage, la molette.
(tolérance 10 % d'altesse).

Molette : cépage blanc. C'est un cépage autochtone se plaisant dans les terres argilo-calcaires. Il donne des vins peu aromatiques à faible teneur en alcool. Souvent assemblé avec l'altesse.

Les vins blancs de Seyssel sont aromatiques, sur la violette, le tilleul, l'iris, les fruits à chair blanche. Leur robe est or pâle. A boire dans les deux à trois ans à une température de 12°C.

Les vins de Seyssel mousseux sont élaborés suivant la méthode champenoise. Plus corsés que les blancs, ils ont un nez fleuri, des arômes de pêche. Leur robe est jaune pâle. À boire jeune et frais (10°C) à l'apéritif.

Les vins de Crépy

Un seul département de production : la Haute-Savoie. Trois communes : Douvaine, Ballaison et Loisin.

Une des plus ancienne appellation de la région des vins de Savoie. 80 ha pour 4 000 hl/an. Un terroir particulier, proche du lac Léman. Climat continental-montagnard, influence océanique et méditerranéenne. Une altitude élevée. Des sols alluvionnaires, des moraines glaciaires, des cônes d'éboulis. Encore un terroir à part.

Cépage : mono-cépage avec du chasselas blanc. Cépage français originaire de Bourgogne. On peut le trouver sur nos tables comme dans de très nombreux vignobles : Alsace, Sud-Ouest, Cognac, Bordeaux, Loire, Bourgogne, Beaujolais, Savoie-Bugey, Rhône, Languedoc-Roussillon, Provence-corse. En Suisse, il porte le nom de fendant, en Allemagne celui de gutedel. Ce cépage fragile craint les gelées et les maladies. Le chasselas donne des vins blancs généralement secs, fins, plutôt pour l'apéritif. En perte de vitesse au profit du pinot gris et du chardonnay.

Les vins blancs de Crépy sont fruités, très aromatiques avec des notes d'aubépine, d'amande douce. Leur robe est dorée. Très agréables à boire jeunes et frais entre 7 et 10°C. Ils ont un potentiel de garde de 10 ans. À boire alors entre 14 et 16°C.



