

Savoie : la métamorphose d'un vignoble qui attire désormais les grands amateurs de vin

Par Pierre Citerne | Mis à jour le 16/11/2023 à 12:13



Avec Chapareillan et Les Abymes, Apremont est l'un des trois terroirs qui composent le domaine des 13 Lunes de l'ancien menuisier Sylvain Liotard.

Valorisation d'un patrimoine ampélographique extraordinaire, mise en avant des terroirs, prise de conscience collective... Depuis une dizaine d'années, les blancs et rouges savoyards sont recherchés par les cavistes et les restaurateurs d'avant-garde. Récit d'une métamorphose.

Aucun autre vignoble français n'a connu un changement d'image aussi rapide. Interprétés par des vigneron talentueux et ambitieux, les vins de Savoie attirent désormais les grands amateurs en quête de sensations inédites comme les distributeurs à la recherche de pépites exclusives. C'est ce visage que nous vous proposons de découvrir aujourd'hui, au travers des plus palpitantes cuvées enfantées dans les derniers millésimes par cette "Jeune Savoie".

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
PUBLICITÉ

Et pourtant... Qui prenait au sérieux la Savoie du vin il y a seulement quelques années ? Pas même les Savoyards ! Sans trop se creuser la tête, on peut voir trois raisons principales à ce réveil tardif. D'abord, le morcellement géographique du vignoble en nombreux îlots répartis entre les deux départements savoyards, Savoie et Haute-Savoie (et même des petits bouts de l'Ain et de l'Isère). Ensuite, le caractère original de cépages endémiques peu connus hors de la région. Enfin, prenant la relève d'une consommation locale pas toujours regardante, ni enthousiaste, la confortable rente de situation offerte par la clientèle touristique des sports d'hiver : vite embouteillé, vite bu, vite oublié...

Ayze, Marestel, Marignan...

Certes, la Savoie du vin, géographiquement, c'est compliqué... Un archipel de vignobles que distinguent le sol, les cépages, les traditions vigneronnes, l'ambiance, l'esprit des lieux. Du nord au sud, on découvre le Chablais et ses crus Crépy, Marignan, Marin et Ripaille ; Ayze et le vignoble de la Vallée de l'Arve ; Frangy et Seyssel ; puis la Chautagne parallèle au Rhône ; l'avant-pays savoyard et ses crus Marestel, Jongieux et Monthoux ; le petit vignoble du lac du Bourget (Brisson-Saint-Innocent) ; la Cluse de Chambéry, côté Chartreuse (Apremont et Abymes) ou côté Bauges (Monterminod, Saint-Jeoire-Prieuré, Chignin) ; enfin la Combe de Savoie, rive droite de l'Isère, de Montmélian à Fréterive en passant par les crus Arbin, Cruet et Saint-Jean-de-la-Porte. Malgré la forte identité savoyarde, ces îlots peinent à faire corps. Et encore ne faut-il pas négliger les initiatives récentes qui font revivre d'anciens vignobles, souvent plus montagnards que ceux reconnus par l'appellation Vin de Savoie mais tout aussi légitimes : sur le coteau de Cevins, dans la Vallée de la Tarentaise, sur les coteaux d'Aiton, de Détrier et les vignobles de la Maurienne, ou encore sur les hauteurs d'Annecy et d'Albertville.



La terre viticole est non seulement morcelée, elle est rare (guère plus de 2 000 hectares d'AOC en production). « L'accès au foncier est compliqué, fait remarquer Paul Gadenne, qui a démarré son domaine en 2019 sans aucun lien familial ni patrimonial avec le monde du vin. C'est la grosse problématique pour les jeunes vigneron moins connus, il faut absolument avoir un réseau pour trouver des fermages. » Cette difficulté, bien réelle, a pourtant des conséquences positives : la création d'un lien fort entre vigneron installés et impétrants – le "réseau" devient fraternité de goût et ressort d'émulation ; aussi la nécessité pour ces débutants de souvent œuvrer sur plusieurs terroirs en fonction des opportunités, ce qui brasse les idées.

Jacquère, altesse, mondeuse, bergeron, persan, gringet (pour ne citer que les mieux implantés ou ré-implantés) : la multiplicité des cépages cultivés dans ces îlots de terroirs, ainsi que leurs caractéristiques (notamment des degrés alcooliques souvent très modérés, nettement plus bas que dans le Jura ou en Alsace par exemple), a certainement été un frein à la notoriété des crus savoyards. Curiosité des consommateurs pour le rare, pour l'endémique, recherche d'équilibres gustatifs ne méprisant plus la légèreté... ces mêmes caractéristiques sont aujourd'hui autant d'indéniables atouts (lire notre dossier sur les cépages rares des Alpes dans La RVF n° 660, mai 2022) !

■ Dans le vignoble du Chablais, le terroir historique de Crépy renaît grâce au chasselas.

Francs-tireurs et précurseurs

Bien sûr, tout ne s'est pas fait en un jour. Le sursaut vigneron ne date pas d'hier. Reconnaissons aux générations précédentes l'immense mérite des initiatives courageuses et clairvoyantes, souvent isolées, qui permettent l'actuelle ambition. Sans exclusive, on peut citer dans les années 1970 André et Michel Quenard qui replantent contre toute logique économique les effrayantes pentes du coteau de Torméry à Chignin. Privilégiant l'altesse sur son terroir originel, Noël Dupasquier mène un combat similaire dans l'avant-pays savoyard, entre Jongieux et Lucey. Charles Trosset puis son fils Louis défendent l'honneur de la mondeuse d'Arbin.

Les années 1980 voient l'arrivée dans les domaines familiaux d'une génération qui allait bousculer les habitudes et éveiller les consciences à la haute expression, les Louis Magnin (1980),

Jean-Claude Masson (1985), Jean-François Quénard (1987), Pascal Quénard (1988), en Haute-Savoie le regretté Dominique Belluard (1988). Michel Grisard est emblématique de cette figure du vigneron idéaliste, parfois rebelle, promoteur indomptable du vignoble et de son patrimoine ampélographique (avec son domaine propre depuis 1983 mais aussi avec le domaine des Ardoisières, centré autour de la reconquête du coteau de Cevins, projet aujourd'hui mené par Brice Omont, seul depuis 2010).

Viennent ensuite le franc-tireur Jacques Maillet, actif en Chautagne, Gilles Berlioz, qui débute en 1990 à Chignin, puis les frères Giachino, les frères Berthollier, les frères Genoux (Mérande), au tournant du millénaire Raphaël Saint-Germain, Dominique Lucas, Jean-Yves Péron ou encore Adrien Berlioz. Tous ont déployé une énergie considérable pour mettre en lumière le potentiel des raisins et des terroirs savoyards. La génération actuelle a eu de solides précurseurs, ne l'oublions pas !

« Trois jours pour le ramasser »

De la polyculture (qui pourrait un jour renaître, tant elle semble en accord avec la nature des lieux et des hommes) à l'émergence de l'ambition vigneronne, cet élan d'un demi-siècle semble depuis 2010 s'accélérer exponentiellement. Il n'y a donc rien d'exhaustif dans le choix de portraits qui illustrent notre perception de la nouvelle vague. Parmi les plus récentes installations et reprises de domaines familiaux, ce sont eux qui nous semblent porter le plus clairement ce souffle nouveau, explorant des voies parfois différentes de leurs aînés, mais toujours avec une tension vers l'expression de vins identitaires et identifiables (davantage par le goût que par la croix de Savoie, se faisant de plus en plus discrète sur l'étiquette).

Certains s'en tiennent à un cru, parfois à un coteau, d'autres papillonnent entre les terroirs. Certains sont héritiers de longues traditions, qu'il faut parfois questionner – comme le fait par exemple Guillaume Quenard, aujourd'hui à la tête du domaine André et Michel Quenard : « Par rapport à mon père, je vendange plus tôt. Cette année, j'étais le premier à vendanger les bergerons. Le bergeron, il y a trois jours pour le ramasser... La vendange grasse, je ne veux plus en voir ! ». D'autres au départ sont parfaitement étrangers à la vigne. Issus de parcours et de milieux très divers, les acteurs de la "Jeune Savoie" ont pourtant en commun cette volonté, cette flamme

nécessaires pour que les vins quittent le ghetto des sports d'hiver et le répertoire réducteur de la renommée locale (l'équivalent du statut d'écrivain régionaliste pour un auteur...).

La Savoie de demain

Cet élan déborde le cadre savoyard qui nous intéresse aujourd'hui pour toucher l'ensemble des vignobles alpins (Bugey, Grésivaudan, Trièves, Hautes-Alpes...). Il est en train de changer l'image des vins de la Savoie, désormais en passe d'être considérée comme une des grandes régions viticoles de la Vieille Europe, dont elle est proche du cœur géographique et historique. Il ne changera cependant pas en un claquement de doigts les standards d'une production qui, nos dernières dégustations le confirment, offre encore le visage contrasté de mondes vigneron obéissants à des paradigmes économiques et esthétiques différents. Comme pour nombre d'appellations françaises, on est parfois, hélas, tenté de parler de vignoble à deux vitesses.

La poussée de l'exigence et de l'envie nous semble cependant inexorable, nous parions sur une mutation durable du vignoble savoyard, en profondeur et impliquant l'ensemble de ses acteurs. Une mutation d'autant plus remarquable qu'elle se fonde sur la remise en culture du patrimoine vivant (cette merveilleuse diversité ampélographique) et des précieux terroirs accordés à l'homme par l'omniprésente montagne. C'est cette "Jeune Savoie", cette Savoie de demain, que nous vous invitons à découvrir dès à présent, du nord au sud et verre en main (car ici pas – encore – de tarifs à trois chiffres avant la virgule) !

La Haute-Savoie : au royaume du gringet et de l'altesse

Ce qui se passe dans le vignoble du Chablais, sur la rive sud du lac Léman, fief du chasselas en perte de surface depuis des années, commence à ressembler à un véritable renouveau. Le frémissement se traduit d'abord par l'installation de deux disciples de Dominique Lucas (Les Vignes de Paradis) que l'on peut considérer comme le catalyseur de ce second souffle. La Vigne Sauvage et Ça Boit Libre... leurs noms reflètent bien le ton des deux domaines créés en 2018. David Humbert est l'artisan du premier, partagé entre Marin et Marignan. Le chasselas de La Vigne Sauvage a d'emblée montré une intensité, un ton enthousiasmants. C'est plus récemment encore, au début de l'année 2021, qu'Alexis Tondeur a créé le

domaine de L'En-Vie-gne. Si les vins sont déclarés en Vin De France, nous sommes bien sur le terroir historique de Crépy. Le premier millésime interpelle, trois cuvées de chasselas, pulpeuses, sapides, où la douceur des contours du cépage est garnie par une plénitude de goût et de chair inhabituelle.

Le gringet, bien entendu

Endeuillé par la disparition brutale de Dominique Belluard, qui avait attiré l'attention du monde du vin sur le petit vignoble de la Vallée de l'Arve, celui-ci manifeste pourtant une singulière vitalité. Son cépage endémique, le gringet, est aujourd'hui interprété et valorisé par plusieurs exploitations dignes d'intérêt, comme la famille Montessuit, dont la production actuelle atteint un niveau remarquable. Parmi les nouveaux acteurs, il faut d'abord mentionner Adrien Vallier, qui a repris le tout petit vignoble familial en 2018. L'attention méticuleuse portée au gringet est évidente lorsque l'on déguste l'unique cuvée du domaine, un potentiel qui ne demande qu'à s'affirmer.

Yann Pernuit n'est pas un inconnu en Savoie ! Après avoir travaillé aux côtés des frères Genoux au château de Mérande pendant plus de dix ans, puis de Dominique Belluard à Ayze à partir de 2018, il démarre en 2019 sa propre activité vinicole, le domaine Belema , à partir d'achat de raisin, tout en plantant ses propres vignes à Ayze (gringet, altesse, mondeuse, étraire). Enfin, il y a Vincent Ruiz. Épaulé par trois associés et adoubé par Valérie Belluard, ce jeune vigneron, qui a travaillé jusqu'en 2022 chez Franck Balthazar à Cornas, reprend les rênes du domaine Belluard, qui s'appellera désormais domaine du Gringet. Une histoire se termine, une autre débute, dont il faudra bien entendu suivre le développement.

Frangy, Le fief de l'altesse

Ailleurs en Haute-Savoie, plus à l'est, il faut bien entendu mentionner le cru Frangy, un des fiefs de l'altesse, auquel le travail très exigeant de vignerons comme les frères Florent et Philippe Héritier ou Bruno Lupin a rendu son lustre. Historique, le domaine Les Aricoques (4,8 ha) a été repris en 2021 avec beaucoup d'entrain et d'idéalisme par Romain Dupont et Guillaume Bellon, camarades d'études supérieures. Dans ce premier millésime – difficile baptême du feu ! –, nous avons apprécié la "cuvée de printemps" d'altesse Pan ! davantage que la cuvée principale du domaine, encore engoncée dans le bois. Poivrés, joyeux et fins, bénéficiant (comme en Chautagne) de

sols morainiques drainants et pauvres, les rouges de mondeuse et de gamay sont également à suivre avec attention.

En dehors des zones classiques de l'appellation, terminons ce tour de Haute-Savoie par les Coteaux des Girondales, à Villaz, sur les hauteurs d'Annecy, où depuis 2016 Francis Rousset a planté ex nihilo et ex abrupto trois hectares de vignes. Dès le premier millésime, en 2020, la production, en Vin De France, s'avère foisonnante, explorant des cépages (neuf en tout) et des techniques de vinification très divers. Le parti de la liberté !

Quelques belles cuvées de Haute-Savoie

95/100

Domaine Belema

Vin de Savoie Ab Ovo 2020

Derrière un aspect légèrement voilé, à peine orangé, les arômes de ce vin explosent dans une sarabande d'agrumes et d'abricot, de plantes et d'épices. Un élan irrésistible ! Goûté en fin d'élevage, le 2022 (altesse et gringet, cinq semaines de macération) promet la même profondeur de goût. **Prix : Épuisé**

92/100

Domaine de L'En-Vie-gne

Vin De France Canopée 2021

Issu de la seule parcelle pour l'heure en propriété et magnifié par un élevage en barriques très opportun réalisé par Alexis Tondeur, ce chasselas de Crépy s'exprime avec une intensité et une profondeur de saveur rares. **Prix : N. C.**

91/100

Ça Boit Libre

Vin de Savoie Mon Blanc de la Haute 2021

Une altesse du Chablais inattendue, peu alcoolisée, admirablement tendue tout en restant savoureuse, libre, très finement nuancée. **Prix : 20 € env.**

90/100

Domaine Les Aricoques

Roussette de Savoie Pan ! 2021

Une altesse délicieuse, typée, pleine de rebond, qui capture à merveille l'esprit acidulé et taquin du cépage. **Prix : N. C.**



Roussette de Savoie Pan ! 2021 Domaine Les Aricoques.

89/100

Coteaux des Girondales

Vin De France aVé 2022

Une altesse tranchante, malgré le millésime 2022, qui articule sa tonique saveur chlorophyllienne au fil d'un profil nerveux. **Prix : 18 € (cavistes)**

89/100

Domaine Vallier

Vin de Savoie Ayze Trasa 2020

Ce gringet offre une très belle matière, qui se libère peu à peu d'un élevage très "soigné", sans violence ni vulgarité, mais qui offusque un peu l'originalité du cépage. **Prix : 30 €**

La Savoie : l'épicentre du renouveau

Après la Haute-Savoie nous voici, en descendant le cours du Rhône, en Savoie (73). Historiquement voué au gamay, le terroir particulier de la Chautagne, après avoir été mis en lumière par Jacques Maillet, est aujourd'hui renouvelé par la génération suivante, et de quelle façon ! Reprenons le fil de l'histoire avec Marie et Florian Curtet, successeurs de Jacques Maillet en 2015. Singulier, radical autant qu'enraciné, leur projet accorde aujourd'hui une place prépondérante à la biodiversité. Fines, fraîches, subtiles, abouties dans leur grain et leur persistance, les cuvées, en Vin De France, tendent de plus en plus vers l'assemblage et les élevages longs en cuves béton.

Chautagne et lac du Bourget

2019 marque l'installation de François Gilles sur le domaine des Fables, quatre hectares de gamay, de mondeuse et de jacquère, à Serrières-en-Chautagne, non loin de Motz où les Curtet exercent déjà leur art, une production qui vient s'ajouter à une activité de négoce préexistante (Maudits Flacons). Le vigneron est aussi responsable du graphisme des étiquettes, qui correspondent on ne peut mieux à des cuvées regorgeant de caractère, souvent ludiques, souvent délicieuses. L'originalité du gamay de Chautagne s'exprime dès le premier millésime, avec enthousiasme, presque avec lyrisme !

Corentin Houillon a vinifié cinquante-neuf cépages (il les a comptés !) sur plusieurs continents avant de choisir la Chautagne. Ou est-ce la Chautagne qui l'a choisi ? Toujours sur la commune de Serrières, le jeune trentenaire signe son premier millésime au domaine de Veronnet en 2020 (après avoir suivi 2019 avec l'ancien propriétaire, Alain Bosson). Corentin est le neveu d'Emmanuel Houillon-Overnoy, auprès duquel il a appris le métier de vigneron à Pupillin dans le Jura,

formation dont on retrouve la trace dans la vibration et la tenue des vins que nous avons eu le bonheur de déguster. Un peu plus au sud, sur la rive orientale du lac du Bourget, voici le terroir méconnu de Brison-Saint-Innocent, déjà mis en lumière par la famille Jacqueline. C'est ici que Charlotte Sonjon a posé ses valises de vigneronne ingénieure agronome en 2019, après un parcours qui l'a notamment amenée à travailler aux côtés de Matthieu Goury ou des frères Berthollier.

■ Parallèle au Rhône, le terroir de la Chautagne est voué au gamay.

La cluse de Chambéry

Passé le lac du Bourget, nous voici dans la Cluse de Chambéry, barycentre du vignoble savoyard et fief de la jacquère. Au domaine des Côtes Rousses, Nicolas Ferrand a signé son premier millésime en 2014, il fait presque figure d'ancien... Il est en tout cas devenu un modèle, avec ses vins à la fois très enracinés et très personnels, contemporains par l'aspect jaillissant d'un fruit qui n'est jamais contraint, qui prend le risque d'une expression totale, nue et crue, sans filet de rattrapage œnologique. Emblématique du renouveau du cépage, la jacquère d'altitude Armenaz est peut-être le vin qui, à chaque millésime, nous étonne le plus. Nicolas Ferrand a également la main heureuse avec la capricieuse altesse, comme avec le bergeron, issu d'une plantation qu'il a lui-même effectuée, un vin d'attente, dense et profond. Parfois capricieuses, les mondeuses peuvent atteindre de sommets d'expression et de relief, notamment le Coteau de la Mort, exceptionnel cru de Saint-Jean-de-la-Porte qui, lui aussi, nécessite de la patience.

Si les origines familiales du domaine Dupraz remontent au XIXe siècle, c'est aussi en 2014 que Marc Dupraz prend son envol, quittant la coopération. Ce sont ses fils qui le propulsent aujourd'hui au cœur de l'actualité du vin savoyard : Jérémy, qui a accompagné l'émancipation du domaine, et Maxime, qui l'a officiellement rejoint en 2020.

Menuisier de formation, Sylvain Liotard reprend en 2017 l'ancien domaine Tournoud, qui devient le domaine des 13 Lunes, 6 hectares en tout, une dizaine de parcelles sur trois terroirs : Apremont, Chapareillan, Les Abymes. Les cépages blancs y sont majoritaires. Le sens du plaisir et de la convivialité singularise ces vins méticuleusement élaborés selon les préceptes de la biodynamie. Ils offrent un visage festif,

sensuel, sans être frivole ni superficiel, qui fait du bien à tout le secteur des Aymes.

C'est également en 2017 que le Jurassien Mathieu Apffel reprend le domaine de Rouzan, situé à Saint-Baldoph, aux portes de Chambéry et du cru Apremont. Là se trouve l'essentiel des vignes qu'il cultive en agriculture biologique avec son épouse Camille, complété par deux îlots de l'autre côté de la cluse, adossés au massif des Bauges, cinq hectares en tout. Pensés et élevés avec autant de clairvoyance et de maîtrise technique que de sensibilité esthétique, avec un sens inné du plaisir et des accents parfois forts libres, les vins du domaine se sont vite imposés dans l'élite des cuvées artisanales savoyardes.

■ La mondeuse des coteaux de Saint-Jean- de-la-Porte, donne des vins intenses, armés pour la garde.

Sous le massif des bauges

Passons de l'autre côté de la cluse, côté massif des Bauges. Chignin, qui fut sans doute l'épicentre du renouveau savoyard, demeure un creuset de jeunes talents vigneron, réunissant ceux qui arrivent ici d'un ailleurs parfois lointain et ceux qui reprennent à bras-le-corps vignes et traditions familiales. Ludovic Archer est un exemple saisissant du premier type. Ingénieur de formation, il s'est imposé dans le vignoble savoyard par son seul mérite, à la force du poignet et avec une autorité commandant le respect. Il a étudié le vin à Beaune, puis travaillé chez Jean-François Quénard, avant de signer son premier millésime en 2019, avec des raisins issus d'un peu plus de deux hectares en fermage (quatre aujourd'hui), partagés entre Chignin et Montmélian. Exigence et finesse caractérisent d'emblée les cuvées vinifiées et élevées dans une cave pragmatique, un box dans la zone artisanale d'Arbin. Ludovic Archer incarne la juste ambition de la nouvelle vague vigneronne savoyarde, consciente de ses atouts mais également du travail de haute exigence qu'il faut et qu'il faudra fournir pour s'inscrire durablement parmi les grands vins de terroir.

Arrivé à Chambéry en provenance de Dunkerque, sans lien avec le monde du vin (ni avec son exact homonyme, un des grands écrivains méconnus du XXe siècle – lisez Les Hauts-Quartiers !), le jeune Paul Gadenne semble, encore davantage que Ludovic Archer, être un appelé du hasard des

circonstances. Poussé par son amitié avec Vincent Quenard, du domaine La Gerbelle, il se frotte dès l'adolescence au milieu viticole de Chignin et finit par travailler chez Pascal Quénard, où il vinifie les premières cuvées sous son nom en 2019. Sa propre cave, tout inox, toujours à Chignin, est aménagée pour recevoir le millésime 2021, issu de quatre hectares en fermage sur les deux versants de la cluse de Chambéry.

■ Du côté du massif des Bauges, voici Chignin. Somptueux !

Vertigineux coteau de Torméry

Passons maintenant aux héritiers. Après un BTS viti-céno à Beaune puis trois ans d'études à l'école de viticulture de Changins pour approfondir les deux spécialités, Anne-Sophie Quénard vinifie le millésime 2019 en tandem avec son père Jean-François, qui a fait du domaine familial une des références de la production savoyarde, avant de se mesurer seule au millésime 2020.

Toujours Chignin, toujours Quenard, mais sans accent cette fois. Fils de Michel Quenard, Guillaume Quenard arrive au domaine familial en 2009, après un parcours "classique" : BTS à Beaune, puis école de Changins. Aujourd'hui responsable de cette importante propriété de près de 30 hectares, il a néanmoins créé son propre domaine suite à l'achat de la vigne d'un voisin : 2,4 hectares d'un seul tenant, toujours sur le vertigineux coteau de Torméry. C'est à la fois un terrain d'expression personnelle et un regard porté sur l'épaisseur historique du terroir qui a vu tant d'efforts de la part de la famille Quenard. Conscient d'une évolution du goût, ce technicien à la fois pointu et sensible affirme ses préférences et développe de nouvelles approches, notamment avec des élevages très diversifiés (terre cuite, grès, œufs béton, foudres...). Nul doute que ces explorations rejailliront sur la production de l'historique domaine familial.

Encore des Quenard... Mathieu et Vincent, fils d'André Quenard, du domaine Claude Quenard et Fils (La Gerbelle), démarrent en 2022 le projet du Prieuré Saint-Hughes, visant à réhabiliter la dénomination Saint-Jeoire-Prieuré, à l'ouest de Chignin, proche de Challes-les-Eaux, où la viticulture a presque disparu. Le vignoble de trois hectares (beaucoup de jeunes vignes) est certifié en bio et biodynamie. Les premiers efforts sont prometteurs, avec beaucoup de vigueur et d'éclat dans la jacquère comme dans la roussette. Au débouché de la Cluse

de Chambéry, empruntons maintenant la Combe de Savoie, axe historique dont les coteaux dominant le cours de l'Isère.

■ Le lac Saint-André est situé sous le vignoble des Aymes, qui résulte de l'éboulement du mont Granier.

Hiatus d'une génération

Symbole de l'entrepreneuse jeunesse vigneronne savoyarde, Julien Viana est originaire de Cruet, mais sans tradition vigneronne, ni patrimoine foncier. Il a créé son domaine, le Cellier de la Baraterie, à 21 ans ! Depuis son premier millésime, 2014, le style des vins privilégie le plaisir du fruit, l'immédiateté, une alliance de rondeur et de vivacité que l'on retrouve dans l'assemblage rouge Paroxysme, dans le gamay, l'altesse ou la malvoisie. Sans obvier au désir contemporain de séduction fruitée, les mondeuses, d'Arbin et surtout de Saint-Jean-de-la-Porte, possèdent une autre stature.

La force de travail de Matthieu Goury suscite également l'admiration. Créé en 2015 à Saint-Pierre-d'Albigny, berceau familial, le domaine de Chevillard se développe sur un peu plus de 13 hectares, soixante parcelles réparties sur huit villages ! L'originalité du propos de cet enfant du pays retourné à la vigne après un hiatus d'une génération se traduit par des vins à la fois ambitieux (mais qui ne donnent jamais l'impression d'en faire trop ni de basculer dans l'imitation des "grands crus" d'autres régions) et très enracinés. Le perfectionnisme est palpable, sans que rien ne soit figé. Aucun autre jeune domaine ne s'est imposé avec autant d'assurance comme un nouveau grand classique des vins de Savoie. Les blancs se démarquent par des élevages longs, deux ans en foudres (et peut-être aussi par la qualité des jus obtenus par le pressoir vertical hydraulique...). Work in progress d'une réflexion globale sur la maturité, les rendements, l'extraction, l'utilisation de la vendange entière, les mondeuses se singularisent par leur grande intensité de matière, leur profondeur.

Nordiste et œnologue, Maxime Dancoine est arrivé en Savoie dès 2010. Il a d'abord travaillé à la Chambre d'agriculture, avant de rejoindre l'omniprésent laboratoire Œno Conseil du très respecté Olivier Turlais. Il est ainsi devenu en quelques années un des plus fins connaisseurs de ce vignoble, accompagnant son essor avant d'en devenir acteur, comme négociant avec Les Vins d'Envie, mais surtout comme vigneron, à Aiton, terroir renaissant au débouché de la Vallée de la Maurienne. Les cuvées de L'Aitonement demeurent

confidentielles, rares, précieuses, pour ne pas dire exclusives. Maxime Dancoine n'en est pas moins un des moteurs, et surtout une des têtes pensantes, du renouveau savoyard, un de ceux qui tirent toute la production vers le haut ! Ce technicien est aussi esthète, en témoignent ses choix de ré-encépagement, tournés vers l'histoire du vignoble (blanc de Maurienne, joubertin), comme l'engagement humain nécessaire à la culture de ces parcelles non mécanisables.

■ Le cru Monthoux réinvesti par Matthieu Goury (domaine de Chevillard) et Nicolas Ferrand (domaine des Côtes Rousses).

Une affaire de volonté

Un bond dans le temps et, pour clore cette balade en "Jeune Savoie", encore un profil différent, celui de Fabien Grelon, double actif, médecin-anesthésiste et vigneron. Il crée en 2020 le domaine des Arlicots, 1,6 hectare partagé entre Fréterive (gamay et jacquère) et Saint-Jean-de-la-Porte (chardonnay et pinot noir), complété par des cuvées de mondeuse et d'altesse en négoce (Chai des Cascades). Une production très limitée, mais déjà fort intéressante, qui parle du cœur. La "Jeune Savoie" est affaire de volonté, d'idéalisme. On peut imaginer quelques petits réglages dans les prochains millésimes mais, comme toutes les personnalités que nous avons évoquées, et comme toutes celles qui s'affirmeront dans les millésimes à venir, Fabien Grelon sait manifestement sous quelle bannière il veut placer ses cuvées.

Quelques belles cuvées de Savoie

94/100

Corentin Houillon

Vin de Savoie Arcane 2021

Un vin clair, supérieurement fin et parfumé ; peu d'épaules (11,8°) mais une allonge et une profondeur de goût mémorables. Ce pinot noir est un enchantement ! **Prix : 22,50 €**

93/100

Ludovic Archer

IGP Vin des Allobroges Minor Swing 2020

Les rouges de Ludovic Archer nous touchent énormément, tel cet assemblage (traditionnel et à notre sens pas loin d'être idéal) mondeuse, douce noire, persan d'une harmonie si pure et parfumée qu'on le boirait n'importe où, n'importe comment, à la régala. **Prix : 36 €**

93/100

Cellier de la Baraterie

Vin de Savoie Mondeuse Saint-Jean-de-la-Porte 2020

Sans jamais oublier la gourmandise, cette mondeuse manifeste une impressionnante profondeur dynamique, finement ligneuse, qui exalte la distinction aromatique du fruit traité en vendange entière. **Prix : 17 €**

93/100

Corentin Houillon

Vin de Savoie Montée Furieuse 2021

Une jacquère libre et harmonieuse, délicieusement tactile, vivante, possédant toutes les qualités de légèreté et de tranchant du cépage malgré un ton très personnel. **Prix : 20 €**

92/100

Camille et Mathieu Apffel

Vin de Savoie Avant la Tempête 2021

Cette jacquère de Saint-Baldoph poursuit en 2021 son brillant parcours, offrant une forte présence tactile, un caractère profond, sapide, terrien et presque ligneux ; le contraire des jacquères évanescentes et superficielles ! **Prix : 20 €**

92/100

Domaine de Chevillard

Vin de Savoie Saint-Jean-de-la-Porte Mondeuse La Mort 2016

Cette cuvée parcellaire retrouve son nom cadastral et s'appelle sobrement La Mort. Matthieu Goury commercialise aujourd'hui son premier millésime, un 2016 tout en finesse et en tension malgré une vigueur tannique soutenue. L'expression aromatique dépasse le fruit pour s'orienter vers la fumée, l'encens, le pot-pourri, sans se départir d'une certaine austérité. **Prix : 30 €**

92/100

Domaine de Chevillard

Vin de Savoie Les Abymes 2020

Très naturelle, fluide dans le meilleur sens du terme, minérale et légère, l'une des expressions les plus abouties de la jacquère de ce cru si particulier, né de l'effondrement du mont Granier en 1248. **Prix : 14 €**

92/100

Domaine des Côtes Rousses

Vin de Savoie mondeuse Saint-Jean-de-la-Porte Coteau de la Mort 2021

Empyreumatique et encore austère, cette mondeuse conjugue les aspects les plus floraux et organiques, les plus sanguins du cépage. Le millésime frais avive le fil de la lame autant que les parfums. **Prix : 36 €**

92/100

Domaine Curtet

Vin De France Frisson des Cimes 2020

Réunissant gamay, mondeuse et pinot, un rouge au toucher direct, parfumé, nuancé, très harmonieux et cohérent, possédant cette grâce, cette finesse et cette légèreté de propos propres à la Chautagne. **Prix : 15 €**

■ **Vin De France Frisson des Cimes 2020 du domaine Curtet.**

92/100

Domaine Dupraz

Vin de Savoie Apremont Le Moulin 2021

Avec une matière supérieurement concentrée, très distinguée et d'une allonge surprenante, cette sélection parcellaire de jacquère repousse allègrement les limites du millésime. **Prix : N. C.**

92/100

L'Aitonement

IGP Vin des Allobroges Nebula 2019

Dominé par la douce noire mais structuré par le persan, cet assemblage offre une finesse aérienne au service d'accents balsamiques, subtils et originaux ; le temps passé en bouteille l'a remarquablement harmonisé. **Prix : 27 € (épuisé)**

92/100

Domaine Anne-Sophie et Jean-François Quénard

Roussette de Savoie L'Éphémère 2020

Partant du même jus que la cuvée Anne-Sophie, fleuron du domaine, mais vinifiée puis élevée neuf mois en jarres de terre cuite, cette altesse paraît encore plus volubile, le fruit plus piquant et jaillissant, souligné par une bouche plus percutante et saline. **Prix : 27,50 €**

91/100

Domaine du Coteau de Torméry

Chignin-Bergeron Opus Orange 2021

Un chignin-bergeron macéré (le temps de la fermentation) d'une audace maîtrisée, très réussie, développant de séduisantes suggestions de bergamote sans que la tannicité ne ralentisse l'élan du vin. **Prix : 24 €**

91/100

Domaine des Côtes Rousses

Vin de Savoie Armenaz 2021

10° pour cette jacquère mais une immense énergie, sauvage et gracieuse à la fois, offrant une longue rémanence saline, pleine d'éclat et de goût. **Prix : 26 €**

91/100

Domaine des Fables

IGP Vin des Allobroges Les Chroniques de Gargantua 2021

Voici un gamay de Chautagne propre à marquer les esprits, longuement macéré, au grain serré mais alerte, élégant, presque bourguignon... déclinant avec panache d'originales notes épiciées et ligneuses. **Prix : 20 €**

91/100

Domaine des 13 Lunes

Vin de Savoie Ami Amis 2020

Cet assemblage très pertinent (jacquère, altesse, malvoisie), manifeste beaucoup de fond, de cohérence et d'allant, une rondeur joviale mais qui reste à chaque gorgée dansante. **Prix : 16 €**

91/100

Paul Gadenne

Vin de Savoie Chignin-Bergeron 2020

Doté d'un bel extrait sec, très décidé mais subtilement parfumé, il associe caractère et franchise avec beaucoup de naturel, sans que la richesse du millésime ne remette en question la tenue du vin. **Prix : 22 €**

91/100

L'Aitonement

IGP Vin des Allobroges Big Bang 2021

Issu d'altesse et de jacquère cofermentées, cet assemblage porte haut la vibration des lieux, quel que soit le millésime. Propulsé par une acidité virevoltante (y compris volatile), le 2021 détaille néanmoins une saveur subtile, originale, très alpine, prenante. **Prix : 27 €**

91/100

Charlotte Sonjon

Roussette de Savoie L'Innocente 2021

Cette altesse s'est détendue au fil des mois pour offrir un profil aérien et miellé, incisif mais très délicat, qui fait honneur au cépage. **Prix : N. C.**

90/100

Domaine des Crocs Blancs

Lune Rouge 2022

En 2022, le néovigneron Kevin Foucher s'est associé à Franck Masson, et le domaine a changé de nom. Belles promesses dans cette mondeuse intense, vigoureuse, qui tire parti de la richesse du millésime tout en affirmant une saveur épicée déjà expressive. **Prix : 17 €**

90/100

Domaine Vincent Gateau

Vin De France 2022

Un premier millésime très réussi avec cette jacquère expressive, riche, ouverte, bénéficiant (pour partie) d'une macération adroitement menée, qui n'alourdit pas du tout le vin. **Prix : 18 €**

90/100

Domaine des 13 Lunes

Vin de Savoie Abymes 2021

Une jacquère bondissante, évoquant le petit torrent qui jouxte les vignes et la cave, s'offrant avec une évidence qui appelle le deuxième verre. On peut en dire autant du pet'nat de jacquère 2022, dont la saveur ressuscite l'historique vin pétillant qui abreuvait les cafés de Chambéry. **Prix : N. C.**

90/100

Axel Domont

Vin De France Rencontres 2021

Ancien cycliste professionnel, Axel Domont passe à la vinification en 2020, avec – pour l'instant – des cuvées issues d'achat de raisin, d'esprit libre, possédant un réel sens de la fête mais aussi du lieu, comme cette mondeuse poivrée, vive, agreste et fine. **Prix : N. C.**

90/100

Prieuré Saint-Hughes

Roussette de Savoie 2022

Une pointe herbacée et camphrée vient relever la saveur de cette jeune roussette fort riche, dorée mais fringante. **Prix : 22 €**

89/100

Domaine des Arlicots

Vin de Savoie La Petite Grange 2021

Un pinot noir sanguin, agreste, vivant et plein de caractère ;

malgré une volatile un peu marquée, le toucher demeure fin, la pulpe séduisante. **Prix : 16,20 €**

89/100

Domaine Jacqueline Père & filles

•*Vin de Savoie Le Jardin de Mathilde N° 1 2020*

Un chardonnay à la fois rond et cristallin, porté par un joli tranchant, d'une saveur fruitée limpide, avenante. **Prix : 17 €**