

La Savoie

Les Pays de Savoie sont connus et réputés pour la beauté de leurs paysages, accueillant l'hiver les sportifs et l'été les amoureux de la nature. Ceux-ci découvriront aussi une viticulture de qualité et des vigneron motivés pour leur vin et la défense de son environnement. Le vignoble savoyard est concentré sur 2 000 hectares en 4 zones d'appellations (en bordure du Lac Léman d'Annemasse à Thonon - Autour de Bonneville - de Frangy à Aix les Bains - Entre Chambéry - Montmélian - St-Jean de la Porte) . Ils représentent 22 crus et une vingtaine de cépages différents.

Les Vins de Savoie

Les Vins de Savoie ont chacun leur typicité donnée par le couple terroir/cépage et par le travail du vigneron.

Le vin de Savoie blanc qu'il soit d'Abymes, Apremont, Chignin, Chautagne, Cruet, Jongieux Montmélian ou Saint-Jeoire Prieuré, issu de la Jacquère est frais et parfumé (odeur de chèvre-feuille). Le Seyssel et la Roussette de Savoie (de Frangy, Marestel, Monterminod et Monthoux) sont racés et bouquetés de par leur cépage l'Altesse ramené de Chypre au temps des croisades. Crépy, Marin, Marignan, Ripaille sont à base de Chasselas qui apporte sa fraîcheur et ses arômes persistants (fruits mûrs et fruits secs). Le Bergeron (Roussane) donne au Chignin Bergeron sa robe dorée et ses arômes fruités.

Les vins effervescents sont traditionnellement élaborés avec ces cépages et aussi avec le Gringet à Ayse et la Molette à Seyssel.

Le vin de Savoie rouge ou rosé est léger, parfumé, témoignage des terroirs d'Arbin, de Chautagne, Chignin, Cruet, Jongieux, Montmélian, St-Jean de la Porte. Il est enfant de la Mondeuse (arômes complexes) ou du Gamay (fraîcheur aromatique).

Chignin

Sept villages, sept tours et un prince : Le Bergeron. Au Sud-Est de Chambéry, le vignoble de Chignin, partie intégrante du parc naturel régional du massif des Bauges s'épanouit sur 200 hectares de coteaux ensoleillés, à une altitude moyenne de 350 mètres. Les vins issus de ces vignes sont les crus Chignin

Blanc, Chignin Rouge et Chignin Bergeron. Le Chignin Bergeron est l'un des plus grands vins blancs de Savoie. Ici le Bergeron "le Prince de Chignin", ce noble cépage a trouvé sur ces coteaux exposés Sud/Sud-ouest protégés des vents du nord son terroir de prédilection.

Cette région très touristique vous fera découvrir à pied, en VTT ou en voiture, de nombreux sites, bâtisses, édifices religieux ou civils :

Les tours médiévales du site historique de Chignin dont on ne sait pas encore tout sur le rôle historique, les origines et la fonction de ce château à cause d'une surface étendue sur 5 hectares par l'enceinte (un peu comme le site de Lastours en Languedoc). Ce caractère unique et la beauté des paysages avec les ruines des tours et les vignobles, les sommets des Alpes au loin font de ce site un lieu unique.

- Le chemin de la Vigne relie Chignin à Montmélian en passant par le hameau de Tormery (nombreuses habitations anciennes) à travers les vignes, circuit de 8 kilomètres avec un dénivelé faible.

- Le circuit des vignobles : nouvellement équipé d'une signalétique directionnelle, il traverse les sept communes viticoles du piémont des bauges de Chignin à Fréterive. Tout au long de ce circuit routier 13 Points Information Accueil présentent aux visiteurs l'ensemble des sites patrimoniaux de la combe de Savoie viticole.

- Autres promenades : Saint-Jeoire et son prieuré, La grotte de l'Ermitte, (alt. 1156 m), le trou de Chignin.

Apremont

Avec 400 hectares plantés en vigne sur trois communes (Apremont, Saint-André les Marches et Saint-Baldoph), le cru Apremont est le plus important des vins de Savoie. Issu du cépage "jacquère" qui exprime ici le meilleur de ses caractéristiques il est depuis près de 30 ans reconnu par une AOC. L'Apremont demeure une référence dans la reconnaissance et la typicité des vins de Savoie.

Apremont : une commune soucieuse de son environnement.

Depuis de longues années la profession viticole a pris en compte les problèmes d'érosion des vignobles en coteau, et, à ce jour la majorité du vignoble est enherbé. Des aménagements communaux sur les cours d'eau viennent compléter ce dispositif de couvert végétal afin de minimiser les risques en cas d'orage d'été. Une fois cette démarche mise en place, la lutte raisonnée s'est imposée petit à petit, grâce à la présence de l'herbe, le désherbage chimique a été réduit et les traitements phytosanitaires suivent le même mouvement. Tout ce travail de fond a débuté à la fin des années 80 et s'est généralisé aujourd'hui. Le but recherché étant l'amélioration de la qualité du produit fini par un rendement contenu et un environnement préservé. Un comité de pilotage a été mis en place pour le traitement des effluents vitivinicoles. Toutes les exploitations ne pouvant être raccordées au réseau collectif il a été pris la décision de mettre en place un ramassage avec un prétraitement avant rejet dans le réseau. La fête du vin à Apremont a eu lieu les 27 & 28 avril 2002 : la Saint-Jaune. Elle a permis de déguster le Cru 2001.

Rencontre-terroir en Chautagne

En partenariat avec l'office de tourisme de Chautagne en Savoie les producteurs organisent quatre "Rencontre-Terroir" pendant l'été chez des agriculteurs de productions différentes. Leur but est de créer des animations pour les touristes et de faire connaître dans une ambiance conviviale les produits agricoles de Chautagne.

Le samedi 20 juillet une de ces manifestations se déroulera à Serrières en Chautagne au Domaine de Véronnet (propriété familiale viticole de 8 ha de vins de Savoie du cru Chautagne). A partir de 17 heures une douzaine de producteurs (miel, fromages, escargots,...) et artisans (tourneur sur bois, peintre sur verre, poterie,...) installeront leurs tréteaux et présenteront leurs produits et savoir-faire dans la cour du domaine. En même temps, une promenade dans les vignes et visite de cave commentée par le viticulteur suivie d'un petit spectacle sur le thème de la vigne et vin. La soirée se terminera par un pique-nique à partir des produits locaux. Le tout dans une ambiance amicale et sympathique sans but lucratif.

Renseignements : Office du tourisme de Chautagne 73310 Ruffieux tél. : 04 79 54 54 72 et aussi chez Alain Bosson, Domaine de Véronnet, 73310 Serrières en Chautagne. Tél. : 04 79 63 73 11.

Découvrez la dégustation commentée de quelques vins de Savoie et du Jura dans le numéro 462 (juin 2002) de "La Revue du Vin de France", 7,30 €



Le site des tours de Chignin.