

AU VIGNERON SAVOYARD, ENTRE AGRÉABLE ET UTILE, L'ALLIANCE SOLIDAIRE D'UNE COOPÉRATIVE VERSATILE !

Fidèle à l'adage qui proclame que l'union fait la force, le Vigneron Savoyard, coopérative viticole installée à Ruffieux à quelques lacets de la Riviera des Alpes, unit ses compétences pour faire valoir, un terroir, un territoire, mais avant tout la richesse des femmes et hommes solidaires des mêmes valeurs. Dans une démarche de partage et de générosité, au-delà de tous mettre la main au sécateur, à la terre ou à la cuve, place et démarche ont été faites, pour pousser le bouchon encore plus loin ! Tout droit sortie du chapeau des coopérateurs, fraîche comme une nouvelle cuvée prête à ravir tous les gourmets, la coopérative versatile vient faire tintinnabuler Ruffieux et la Chautagne, et sans jeu de mots facile, ça vous gagne !

● DE BUT EN BLANC !

Permettre aux néo vigneronnes, d'éviter des investissements réhivitoires, en mettant à disposition les outils et services de la coopérative, pour leur usage propre et indépendant ? Voici le leitmotiv de rentrée au Vigneron Savoyard ! Ainsi, les toutes jeunes recrues restent libres de vinifier leurs récoltes, pour les commercialiser ensuite à leur guise, de façon identitaire et singulière. Fabien Danjoy, directeur et oenologue du Vigneron Savoyard nous éclaire : « La coopérative Le vigneron Savoyard, ayant fait le constat de l'évolution des attentes des nouvelles générations de viticulteurs et de viticultrices, opère un bouleversement dans son offre à ses associés coopérateurs. La société, constituée en 1952 par les grands parents des actuels vigneronnes, associés sur le principe de la « collecte vente » en apport total, propose depuis les dernières vendanges, une solution innovante de prestation de service de vinification, stockage, mise en bouteille et logistique, ayant nécessité une adaptation de ses statuts et une validation par le Haut-Commissariat à la Coopération Agricole, son organisme de tutelle. Cette évolution statutaire, nécessitant un investissement conséquent dans un chai de vinification adapté aux petits volumes, devrait favoriser les installations de néo vigneronnes et vigneronnes, tout en limitant l'usage des ressources. »

● ROUGE PASSION

Heureux de pouvoir perpétuer les savoir-faire ancestraux, d'abriter les cépages traditionnels de Chautagne et d'Apremont sous leur coupe et d'en révéler l'essence racinaire, les coopérateurs du Vigneron Savoyard, bien que fiers de leur patrimoine, ne boudent pas pour autant les évolutions techniques et tous procédés novateurs. Preuve en est, cette démarche bienveillante et utile qui remporte tous les suffrages. Ipso facto, un nouvel acolyte est déjà dans les rangs, Benoît Laurent du Domaine de l'Arbessieux, dont les premières cuvées devraient être disponibles au printemps prochain. Ça se fête non ?





● APREMONT LA LEÇON !

Pour l'occasion, focus est fait sur l'Apremont Vieilles Vignes, un cépage 100% jacquère, typique du terroir cher au cœur de la coopérative. Et seul Frédéric Mithieux du Vignoble des Fauières, contribue à la production de cette cuvée précieuse, confidentielle et préservée. Hautes en altitude, les vieilles vignes (datant d'un petit siècle) sont à la limite de la forêt sur des éboulis calcaire du Granier, lui conférant par ricochet une empreinte minérale au palais, limite pierre à fusil. Et c'est tout un processus de vinification tranquille qui dévoile l'ampleur de son organoleptique. Une fois les vinifications traditionnelles faites par Frédéric, Fabien Danjoy prend le relais, en laissant le temps faire son œuvre, un élevage sur lies pendant plusieurs mois en quête de gras et de volume. « L'Apremont vieilles vignes est mis en bouteille au printemps avec filtration. Il faut en moyenne 6 mois de maturité pour ce vin dont le potentiel de garde s'étend de 3 à 5 ans. On ne se presse pas. On pourrait mettre en bouteille en décembre, mais ce n'est pas stable et nous n'avons pas envie de tomber dans le piège de la tendance et d'ajout d'intrants pour le stabiliser. C'est un vin qui est respectable, et qui doit être traité avec patience. »



● DÉGUSTONS LA TERRE

C'est alors que le monde du vivant, celui qui lie la vigne à l'Homme opère, donnant au vin toute son expression, entre nature et poésie. Dans ses notes d'agrumes plutôt mûrs, parfois de fleurs blanches et de pêche, on savoure l'amertume légère qui révèle l'audace d'une belle personnalité gustative. On notera un côté zeste en fin de bouche, salin dans sa délicatesse et droit dans la minéralité longue. Vif, parfois mordant, il s'accorde très bien avec des huîtres, des noix de Saint-Jacques et autres fruits de mer, tartare de poissons d'eau douce ou dans un tout autre domaine, un plateau de fromage de caractère !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CONTACT PRESSE

Agence SOGO COM

Magali BUY

+33(0)4 50 45 69 15

+33(0)6 81 87 94 32

magali@sogocom.fr

Réalisation Agence Sogo Com
Crédits photos Benoit Laurent
et Le Vigneron Sauvoyard



Apremont Vieilles Vignes



- **Appellation** : Savoie Cru Apremont
- **Format** : 75 cl
- **Millesime disponible** : 2020

Là, les vignes plantent leurs racines dans la rocaïlle de splendides coteaux pentus et regardent vers le sud-est pour prendre au mieux le soleil. La jacquère s'épanouit sur ces sols pauvres, gagne en minéralité et mûrit parfaitement. Cependant, le potentiel en alcool des vendanges reste modéré.

ŒIL

Robe claire et brillante, très limpide. Reflets d'or blanc.

NEZ

Un premier nez d'agrumes, très frais, des notes florales franches et pleines d'élégance, puis en arrière-plan, le fruit : du fruit à noyau, on pense à la pêche jaune ou à l'abricot. Complexe et précis.

BOUCHE

On note tout d'abord la rectitude du vin : une belle acidité, de la structure et de la matière formant ensemble un tout remarquablement harmonieux. Comme souvent, une très légère amertume en fin de bouche confère au vin un caractère fringuant et participe à la longueur.

ACCORDS

Sur une belle poêlée de légumes, une quiche ou un cake salé.

CÉPAGES

Jacquère (100%).

GARDE

3 ans.

Vin de Savoie

