

## La Savoie



Le lac d'anney

Le Mont Granier

### Situation géographique

Le vignoble est composé d'une multitude d'îlots viticoles situés dans les départements de la Savoie (73), Haute Savoie (74) et Isère (38). La vigne est plantée sur des contreforts afin de bénéficier d'une meilleure exposition et d'être protégée des vents.

### Historique

Le vignoble alpin aurait une origine assez ancienne pré-romaine. En effet, les Allobroges étaient un peuple vigneron et ils ont même fait découvrir le tonneau aux romains. C'est au moyen-âge qu'il est vraiment reconnu comme un vignoble de qualité à travers les noms de ses crus, noms qui existent toujours depuis. Le vignoble a obtenu l'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) en 1973.

### Climat

C'est surtout l'exposition qui va permettre à la vigne de supporter les hivers très rigoureux de la montagne et les vents froids. Les étés sont lumineux et chauds, les automnes sont généralement assez ensoleillés : des conditions favorables pour la maturation du raisin.

### Sols

Les sols diffèrent sur chaque zone d'appellation mais globalement on peut retenir que le sol est formé par des éboulis calcaires et des moraines glaciaires.

### Les cépages blancs

Aligoté\*



Chasselas



Photo R. Girel

Jacquère



Photo R. Girel

Chardonnay



Altesse



Photo R. Girel

Roussane



Photo R. Girel

Malvoisie\*



Gringet



Molette\*illustration  
non disponible

### Les cépages rouges

Gamay



Pinot noir



Photo R. Girel

Mondeuse



Photo R. Girel

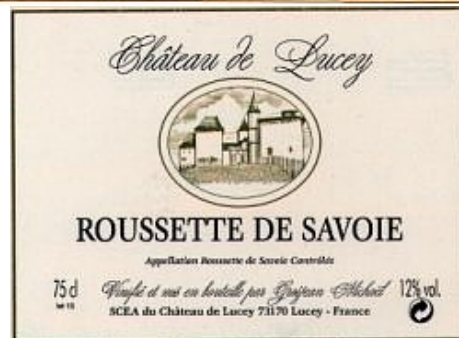
Persan\*  
Illustration non-disponible

\* cépages peu implantés mais présents.

## Appellations

Catégorie A.O.C.

A.O.C Vin de Savoie  
 A.O.C Vin de Savoie + nom du cru  
 Abymes  
 Apremont  
 Arbin  
 Ayze  
 Chautagne  
 Charpignat  
 Chignin  
 Chigin-bergeron  
 Marin  
 St Marie d'Alloix  
 Jongieux  
 Cruet  
 Marignan  
 Montmélian  
 Ripaille  
 Saint-Jean-de-la-porte  
 Saint-jeoire-Prieuré  
 A.O.C. Roussette de Savoie  
 A.O.C. Roussette de Savoie + nom du cru  
 Frangy  
 Marestel  
 Monterminod  
 Monthoux  
 A.O.C. Crépy  
 A.O.C. Seyssel  
 A.O.C. Seyssel mousseux



## Correspondances entre appellations et cépages

Appellation	Cépages blancs						Cépages rouges			
	Jacquère	Altesse	Chardonnay	Gringet	Chasselas	Molette	Roussane	Mondeuse	Gamay	Pinot noir
Abymes Apremont	X									
Chignin, Montmélian, Cruet	x						x (Chignin)	x	x	x (Chignin)
Arbin, St Jean de la porte	x							x		
Chautagne	x	x						x	x	x
Ayze, Ayze mousseux	x	x		x	x					
Crépy Marignan, Ripaille						x				
Roussette de Savoie		x								
Frangy		x								
Marestel, Monterminod		x								
Seyssel, Roussette de S..		x								
Seyssel Mousseux		x								x

## Caractère des vins

Les vins blancs sont légers et fruités. Leur couleur est très claire, parfois même transparente. Certains vins ont un goût de pierre à fusil caractéristique comme l'Apremont et l'Abymes, d'autres ont un goût fruité discret à nuance de noisette comme le Chignin. Certains vins portent la mention « Fines lies », ce sont des vins légèrement perlant et agréables à l'apéritif (le Crépy par exemple).

Accord mets et vins : Fondue savoyarde (Apremont, Abymes), petite friture du lac et omble chevalier (Marestel, Ripaille)

Température de service : entre 8 et 10°C. Les vins rouges peuvent se définir comme légers, fruités et peu colorés. Les Chautagnes sont souples et parfumés mais la mondeuse peut parfois donner des vins beaucoup plus colorés et structurés selon les années. Dans l'ensemble, ces vins ont une attaque assez virile, mais passé ce stade, ils déploient une certaine richesse aromatique.

# TechnoResto.Org

Accord mets et vins : charcuterie savoyarde, viandes rouges avec du Chautagne, petit gibier à plume et à poil avec du Montmélian ou du Cruet.

Température de service : entre 14 et 17 °C

La savoie produit des vins effervescents en méthode traditionnelle. Cette méthode donne de bons résultats avec les cépages utilisés pour l'appellation Seyssel mousseux et Ayze mais il est préférable de les boire très jeune (dans l'année qui suit la récolte).

Accord mets et vins : Dessert, mais peut aussi convenir avec tout un repas.

Température de service : entre 6 et 7 °C

Copyright technoresto.org 2016 [Toussaint Frédéric](#), corrections [Françoise Guézérou](#) et précisions du Savoyard Stéphane Vuillard, mise à jour : [Eric Guerrini](#)