



Vins de Savoie

Terre de sommets et de vallées

Un des vignobles les plus hauts de France,
sous influence des montagnes et des climats

La patrie des vins blancs mais pas seulement...

Les blancs (70 %) dominent la production de leur forte personnalité. Beaucoup n'ont rien à envier à des blancs de régions plus reconnues : ils allient matière, élégance et fraîcheur et sont dotés de l'équilibre naturel apporté par un climat très contrasté souvent producteur de grands vins.

La production de vins rosés et rouges augmente, dominée par le Gamay et la Mondeuse, cépage qui n'a pas d'équivalence dans d'autres régions viticoles.

Les Vins de Savoie sont servis sur les plus grandes tables étoilées

On a pu lire dans L'Express en septembre 2017 :

« Les vins de Savoie touchent le sommet. Vignerons inspirés, terroirs à fort potentiel, cépages originaux... Le vignoble savoyard a tout pour cultiver sa singularité et mettre en bouteilles des vins à la personnalité unique ». Confirmé par les chefs étoilés de la région : « Des vins aux vertus essentielles, au style assez frais et vivant, et... élégants » (Magali et Jean Sulpice).

Une région également connue pour sa pépinière viticole

Troisième producteur français, la Savoie fournit de 25 à 30 millions de plants de vignes aux vignobles français et étrangers.

Sommaire du dossier

- Carte d'identité d'un vignoble de montagne
- La mosaïque géographique des Vins de Savoie
 - Certains cépages uniques au monde
 - Une diversité de 3 AOP et 21 crus
- Depuis fin 2015 : le Crémant de Savoie
 - Histoire de la vigne en Savoie
 - Oenotourisme

Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Président Pierre VIALLET / Directeur Alexis MARTINOD / Chargé de communication Franck BERKULÈS

Adresse temporaire : Chambre d'Agriculture, 40 rue Terraillet, 73190 Saint-Badolph - aoc@vindsavoie.net – www.vindsavoie.net

Relations Presse Paris VINCONNEXION - +33(0)1 39 12 28 02 – michelepiron@vinconnexion.com – www.vinconnexion.com

LES VINS DE SAVOIE EN BREF

- 2 077 ha
- Plus de 20 cépages
- Vignobles situés entre 250 et 450 m d'altitude
- Micro climats pour beaucoup de localités
- 3 AOP /
 - AOP Vin de Savoie, incluant Crémant de Savoie depuis septembre 2015 (1 755 ha)
 - AOP Roussette de Savoie (244 ha)
 - AOP Seyssel (78 ha)
- 70 % de cépages blancs
- Les Vins de Savoie représentent 0,55 % des vins AOP de France
- 55 % des ventes se font en vente directe, et chez les cavistes ou en CHR (cafés, hôtels, restaurants)
- 95 % des ventes de vins se font en France, 5 % à l'export
- 16 millions de bouteilles sont vendues par an
- Chiffre d'affaires correspondant : 52 millions d'euros
- La filière viticole figure dans les 3 premières activités agricoles de Savoie
- 10 % de la production française de plants de vignes viennent de Savoie

Une situation éclatée sur 4 départements

Le vignoble de Savoie se répartit en une vingtaine d'îlots ou de rubans géographiques dans 4 départements de la région Rhône-Alpes : Savoie 80 %, Haute-Savoie 8 %, Isère 8 %, Ain 4 %.

En Haute-Savoie, on rencontre la vigne sur la rive sud du Lac Léman (Ripaille, Crépy, Marignan et Marin), dans la côte d'Arve (Ayze), dans la vallée des Usses (Frangy) et au bord du Rhône (Chautagne).

Elle s'est également établie sur le versant occidental de la montagne du Chat (Marestel, Monthoux, Jongieux) et de la Cluse de Chambéry (Monterminod, St Jeoire Prieuré, Chignin, Chignin Bergeron, Apremont et Abymes qui déborde sur l'Isère). Enfin, les dénominations géographiques Montmélian, Arbin, Cruet et St Jean de la Porte bénéficient d'une exposition sud-est sur la rive droite de la Combe de Savoie.



La vigne, la montagne et l'eau

CARTE D'IDENTITÉ D'UN VIGNOBLE DE MONTAGNE

Entre montagnes et vallées

Avec une altitude moyenne de 1 500 mètres et 36 sommets de plus de 3 500 mètres, la Savoie s'identifie comme un département de haute montagne. Mais les glaciers du quaternaire ont modelé de grandes vallées et, en se retirant, abandonné d'importantes quantités de roches arrachées aux sommets ou aux versants : les moraines. Ces amas ainsi que les cônes de déjection torrentiels ou les effondrements accidentels (Mont Granier), combinés à des conditions altitudinales (entre 250 et 500 m) et à des expositions propices constituent des sites privilégiés pour l'implantation de la vigne.

Avec une moyenne de 1 800 heures à Chambéry, l'ensoleillement savoyard est tout à fait comparable aux autres régions viticoles en France. Les versants occupés par la vigne bénéficient d'un apport énergétique supérieur du fait de leur exposition au soleil. De plus, ces caractéristiques conduisent le raisin à maturité au mois de septembre, alors que les grandes chaleurs sont passées.

Un climat complexe et contrasté

Dotée d'un climat montagnard, la Savoie est un carrefour de plusieurs influences. Les perturbations sont amenées par le climat océanique. Le fait d'avoir un été chaud et un hiver froid provient du climat continental. La sécheresse en été et les vagues de chaleur sont amenées par le climat méditerranéen. Les différents reliefs de la région (lacs...) contribuent à la formation de microclimats.

Le régime des vents combine un flux dominant d'ouest (doux et humide) et un vent du nord (froid et sec). Les brises, sous l'effet du soleil, remontent le matin l'air plus chaud et parfois humide des vallées, (induisant des risques d'orage) et inversement, ramènent le soir l'air refroidi en altitude.

Un terroir chaotique que seule la vigne a pu coloniser

- **Les vignobles de la rive gauche du Rhône** sont implantés sur des éboulis calcaires dans les portions les plus abruptes, puis sur des moraines argileuses vers le bas
- **Les vignobles de Chautagne** reposent sur des éboulis calcaires, des grès calcaires molassiques ou des placages morainiques
- **Les vignobles des rives du lac du Bourget** s'appuient sur des boues glaciaires, des alluvions anciennes ou des sols calcaires reposant sur un sous-sol caillouteux
- **L'éboulement de la falaise du Mont Garnier** a engendré un relief chaotique constitué de formations variées à dominante argilo-calcaire où se mêlent de gros blocs peu altérés
- **Le vignoble de la rive droite de l'Isère**, à exposition sud dominante, est situé sur des éboulis calcaires dans sa partie la plus pentue, avec vers le bas des formations morainiques ou des cônes de déjection

Cépages et conduite

Si la **densité** minimale fixée par décret est de 5 000 pieds/ha, deux systèmes de production co-existent : des vignes plantées à 8 000 pieds/ha qui nécessitent un tracteur enjambeur et d'autres vignes à 6 000 pieds/ha qui utilisent un tracteur vigneron.

La taille guyot simple est la plus répandue, 12 bourgeons au maximum pour tous les cépages sauf le Gamay avec 10 bourgeons maximum et le Chardonnay avec 16 bourgeons maximum ; la taille courte est possible : 8 bourgeons au maximum, elle est obligatoire aujourd'hui sur la Mondeuse.

De VDQS en 1957, les Vins de Savoie acquièrent le statut d'AOC en 1973. Héritage d'un vignoble beaucoup plus important (20 000 ha à la fin du XIX^{ème} siècle), les vignes de Savoie occupent une série de niches écologiques où l'exposition, l'altitude, les sols déterminent des conditions très favorables.

LA MOSAÏQUE GÉOGRAPHIQUE DES VINS DE SAVOIE

La Combe de Savoie

C'est le plus vaste des vignobles savoyards dans la vallée et sur les pentes de la Combe de Savoie, à l'est de Chambéry, entre le parc naturel régional de la Chartreuse et celui des Bauges.

Vignoble des Abymes et Apremont

Au sud de Chambéry, sur l'éboulement du Mont Granier, se trouve le vignoble le plus important : 500 ha.

Les Abymes et Apremont rendent hommage, par leur nom, au drame de la nuit du 24 au 25 novembre 1248, lors de laquelle un pan entier du Mont Granier (1 933 m) s'est effondré sur la paroisse de Saint-André, tuant plus de 1 000 personnes en ensevelissant une quinzaine de villages. L'oratoire de Notre-Dame-de-Myans marque l'endroit où la coulée de roches et de boues s'est arrêtée.

Vignobles d'Arbin, Chignin, Chignin-Bergeron, Cruet, Montmélian, Monterminod, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré

Les vignobles de Saint-Jeoire, Montmélian, Arbin et Cruet se situent sur les premiers contreforts du Massif des Bauges, sur la rive droite de l'Isère. Chignin et Chignin-Bergeron font face aux vignobles d'Apremont et des Abymes.

L'Avant-pays savoyard

Vignoble de Chautagne, Jongieux, Marestel, Monthoux, Seyssel, Frangy

Les vignobles de l'Avant-pays savoyard s'étendent sur trois secteurs distincts au nord de Chambéry : les vignobles de Jongieux, Marestel et Monthoux à l'ouest du lac du Bourget, la Chautagne au nord du lac du Bourget sur la rive est du Rhône et en remontant un peu la vallée du Rhône, jusqu'en Haute-Savoie, les secteurs de Seyssel et Frangy.

Les Rives du Léman (Haute Savoie)

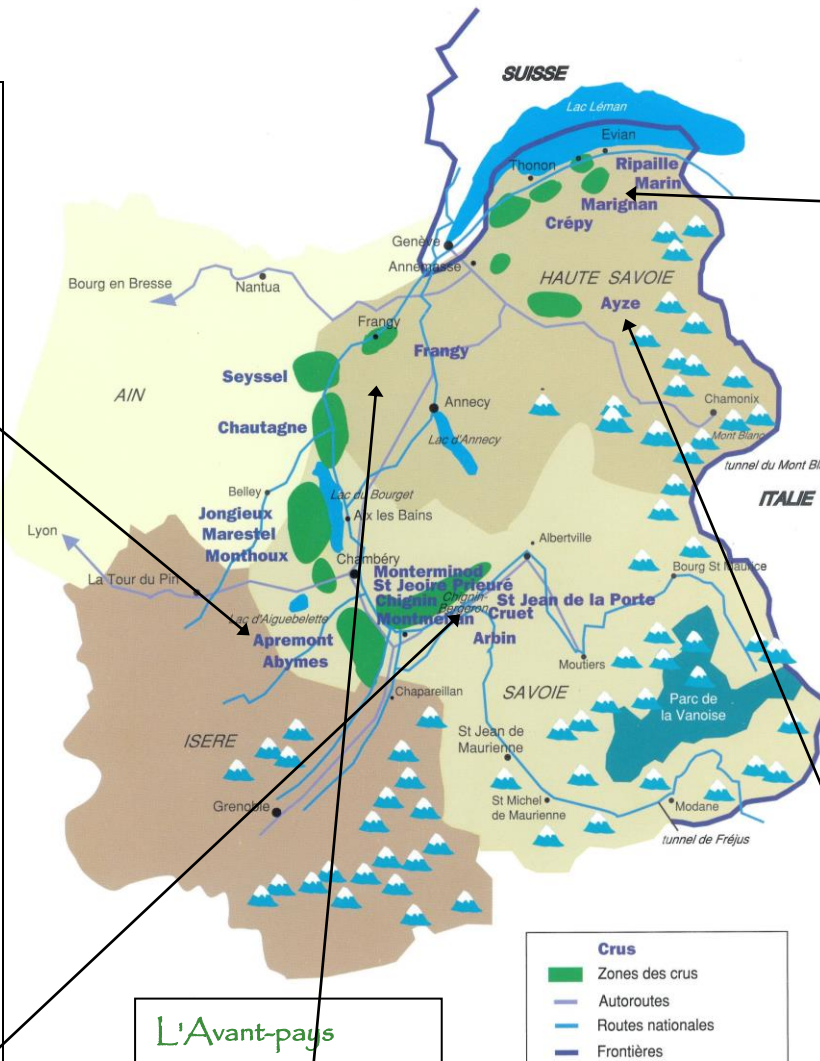
Vignoble du Crépy, du Marignan, de Marin, de Ripaille

Les rives du Léman ou Chablais français accueillent de beaux terroirs : les coteaux de Crépy et Marignan, et à Thonon les vignobles de Ripaille et Marin.

La Vallée de l'Arve (Haute-Savoie)

Vignoble d'Ayze

Des grands vignobles de la vallée de l'Arve qui existaient au début du XX^{ème} siècle, il ne reste que quelques vignes du côté de Ville la Grand dans la banlieue d'Annemasse et surtout un joyau recherché : le vin d'Ayze, dont les vignes sont implantées au bas des pentes ouest du Môle (1 863 m), à côté de Bonneville.



CERTAINS CÉPAGES UNIQUES AU MONDE

Une riche ampélographie : 23 cépages sur les 250 utilisés en France dont 7 uniques au monde : Altesse, Gringet, Jacquère (le plus répandu), Molette, Mondeuse blanche, Mondeuse noire, Persan. Très rares sont également la Roussette d'Ayze, le Velteliner rosé cité par Rabelais comme étant la Valtérine originaire de Savoie et la Verdesse encore présente en Isère dans le Gésivaudan.

CÉPAGES BLANCS

- LA JACQUÈRE** Ce cépage blanc, le plus répandu depuis 1886, règne sur 6 crus. Il est bien adapté aux terres d'origine argilo-calcaire ; taille courte ou longue ; floraison prolongée. Tous les vins de Jacquère ont en commun une belle minéralité, mais pas seulement : les marnes des éboulis du Mont Granier confèrent aux Apremont et Abymes des notes de pierre à fusil, le calcaire à Chignin donne des vins à tendance à la fois florale et de fruits à chair jaune, dans la Combe de Savoie s'ajoutent les agrumes et à Jongieux ce sont des fruits à chair blanche de grande finesse. Des vins au niveau d'alcool très appréciable souvent limité à 11° ou 11,5°, qui se déclinent en deux versions, le style acidulé et aérien et le style riche et mûr.
50 % du vignoble.
- L'ALTESSE** Le 4^{ème} cépage le plus planté en Savoie après Jacquère, Gamay et Mondeuse. Surtout connu sous le nom de Roussette car sa peau passe, avec la maturité, du rose doré au roux. Son origine ? Chypre a longtemps été évoqué, mais selon Evelyne Leard-Viboux - dans son livre Vins et Vignobles en Savoie Mont-Blanc – elle serait originaire de Hongrie, cépage de la famille du Furmint, version attestée par l'ampélographe Pierre Galet. Rendement limité à 25-40 hl/ha. Ce cépage délicat met en valeur les sols d'éboulis, de graviers et les marnes blanches en côtes bien exposées. C'est le cépage blanc le plus connu des départements alpins français, plus reconnu en vin blanc tranquille mais il peut aussi produire des crémants.
10 % du vignoble, environ 200ha.
- LE CHASSELAS** Uniquement en Haute Savoie où il occupe 70 % du vignoble. Très productif et originaire du Midi de la France, ou peut-être du village de Chasselas en Mâconnais.
5 % du vignoble, environ 100 ha.
- LA ROUSSANNE** Cépage blanc (autrefois appelé Bergeron en Savoie).
Uniquement sur les communes de Chignin, Francin et Montmélian.
Origine probable : Tain l'Hermitage. Implanté dans la cluse de Chambéry et la combe de Savoie, il offre un rendement limité. Cépage à maturité tardive.
4 % du vignoble, environ 80ha.
- LE CHARDONNAY** On le trouve un peu partout dans le vignoble de Savoie, mais en petite quantité.
3 % du vignoble, environ 50 ha.
- LE GRINGET** Cépage blanc typiquement savoyard mais de la famille Traminer (Savagnin jaune) – présent dans un unique cru : Ayze. Cépage des terres fortes, argileuses. Maturité tardive. Il contribue à la préparation de l'Ayze pétillant.
- LA MOLETTE** Cépage blanc autochtone et descendant probablement du Gouais. Appelé aussi Molette de Seyssel, il apprécie les terres argilo-calcaires. Il est assemblé à l'Altesse pour le Seyssel mousseux.

CÉPAGES ROUGES

- LA MONDEUSE** Le cépage identitaire de Savoie n'a pas d'équivalence dans d'autres régions, indiscipliné mais à fort caractère. Rendement régulier, tardif et vigoureux, il s'accommode de tous les terrains bien exposés, notamment les éboulis calcaires et mieux encore des terrains schisteux.
Ce cépage noir spécifique de la Savoie était le cépage le plus important de la région avant la crise phylloxérique et est aujourd'hui devenu tendance. Il est apparenté à la Syrah. On peut lire dans le Guide des Meilleurs Vins de France 2018 (Revue du Vin de France) : « les mondeuses égalent en couleur et en finesse les bonnes cuvées de syrah... ».
12-15 % du vignoble, environ 250 ha.
- LE GAMAY** Ce cépage rouge s'est développé en Savoie à partir du XVIII^{ème}. Il revêt un caractère assez structuré dans cette région, à la fois peu vigoureux et précoce, et produit des vins gourmands et fruités.
12-15 % du vignoble, environ 350 ha.
- LE PINOT NOIR** Introduit en Savoie après la Deuxième Guerre Mondiale.
2 % du vignoble, environ 50 ha.
- LE PERSAN** Ce cépage rouge originaire de la Maurienne réapparaît après avoir connu ses heures de gloire au début du 20^{ème} siècle puis quasiment disparu. On le trouve dans la Combe de Savoie, en Tarentaise et dans la Maurienne.

UNE DIVERSITÉ DE 3 AOP + LE CRÉMANT DE SAVOIE – ET 21 DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES

AOP Vin de Savoie ou Savoie

Date de création : 4 septembre 1973

17 dénominations géographiques

Vins tranquilles : Savoie blanc, rosé et rouge

Vins effervescents : Savoie mousseux blanc et rosé

Vins tranquilles

1 750 ha – production moyenne 100 000 hl – 300 caves particulières, 3 caves coopératives, 10 négociants.

1. Appellations en blanc :

Abymes à Apremont, Les Marches, Myans (73) et Chapareillan (38)

Cépage principal : Jacquère (+ Aligoté, Altesse, Chardonnay, Mondeuse B, Velteliner, et, dans le département de l'Isère, Marsanne, Verdesse)

Apremont à Apremont, Les Marches, et Saint-Baldoph (73)

Cépage principal : Jacquère (+ Aligoté, Altesse, Chardonnay, Mondeuse B, Velteliner)

Chignin-Bergeron à Chignin, Francin et Montmélian (73)

Cépage : Roussanne exclusivement

Crépy à Ballaison, Douvaine et Loisin (74)

Cépage principal : Chasselas (+ Aligoté, Altesse, Chardonnay, Gringet, Mondeuse B, Roussette d'Ayze, Velteliner)

Cruet (B) à Cruet (73)

Cépage principal : Jacquère (+ Aligoté, Altesse, Chardonnay, Mondeuse B, Velteliner)

Marignan à Sciez (74)

Cépage principal : Chasselas (+ Aligoté, Altesse, Chardonnay, Gringet, Mondeuse B, Roussette d'Ayze, Velteliner)

Marin à Marin et Publier (74)

Cépage principal : Chasselas (+ Aligoté, Altesse, Chardonnay, Gringet, Mondeuse B, Roussette d'Ayze, Velteliner)

Montmélian à Francin et Montmélian (73)

Cépage principal : Jacquère (+ Aligoté, Altesse, Chardonnay, Mondeuse B, Velteliner)

Ripaille à Thonon-les-Bains (74)

Cépage principal : Chasselas (+ Aligoté, Altesse, Chardonnay, Gringet, Mondeuse B, Roussette d'Ayze, Velteliner)

Saint-Jeoire-Prieuré à Saint-Jeoire-Prieuré (73)

Cépage principal : Jacquère (+ Aligoté, Altesse, Chardonnay, Mondeuse B, Velteliner)

2. Appellations en rouge :

Arbin à Arbin, Montmélian, Cruet (73)

Cépage : Mondeuse N

Saint-Jean-de-la-Porte à Saint-Jean de-la-Porte (73)

Cépage : Mondeuse N

3. Appellations blanches et rouges :

Chautagne à Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne (73)

Chignin à Chignin (73)

Jongieux à Billème, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu et Yenne (73)

Blanc - cépage principal : Jacquère (+ Aligoté, Altesse, Chardonnay, Mondeuse B, Velteliner)

Rouge - cépages principaux : Gamay, Mondeuse N, Pinot noir (+ Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Persan)

Blancs tranquilles & effervescents

Ayze & Mousseux de Savoie Ayze à Ayze, Bonneville et Marignier (74)

18 ha – production moyenne 1 000 hl – 10 caves particulières, 1 cave coopérative, 2 négociants.

Cépage principal : Gringet + Altesse, Roussette d'Ayze

Effervescents blancs et rosés

Le nouveau Crémant de Savoie (blanc), indication géographique – voir page 7

Savoie mousseux rosé

70 ha – production moyenne 5 000 hl – 150 caves particulières, 3 caves coopératives, 5 négociants.

AOP Roussette de Savoie

Date de création : 4 septembre 1973

Vins tranquilles blancs

Aire de production : identique à celle de l'AOP Vin de Savoie, hors les communes où est produit l'AOP Seyssel.

200 ha – production moyenne 12 000 hl – 150 caves particulières, 3 caves coopératives, 10 négociants.

La **Roussette de Savoie** peut être complétée par 4 dénominations géographiques :

➤ **Frangy** à Chaumont, Desingy et Frangy (74)

➤ **Marestel** à Jongieux et Lucey (73)

➤ **Monterminod** à Saint-Alban-Leysses (73)

➤ **Monthoux** à Saint-Jean-de-Chevelu (73)

Cépage unique : Altesse.

AOP Seyssel

Date de création : 11 février 1942

Vins blancs tranquilles et mousseux

AOP Seyssel : vin blanc tranquille

60 ha – production moyenne 3 000 hl – 12 caves particulières, 2 négociants.

Cépage : Altesse

AOP Seyssel Molette : vin blanc tranquille

Cépage : Molette

AOP Seyssel mousseux

20 ha – production moyenne 1 500 hl – 12 caves particulières, 2 négociants

Cépages : Molette, Altesse

CRÉMANT DE SAVOIE

Le Crémant de Savoie est officiellement reconnu par décret paru au Journal Officiel en date du 11 septembre 2015. La Savoie rejoint ainsi les sept autres régions de production - *Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Die, Jura, Limoux et Loire* - devenant le huitième membre de la famille Crémant. La région atteint en 2017 une production de 4 042 hl. C'est une vraie reconnaissance du savoir-faire des vignerons et de la qualité des vins effervescents produits en Savoie.

Les vins effervescents sont une longue tradition en Savoie : à ce jour majoritairement dénommés "Savoie méthode traditionnelle" ou "pétillant de Savoie", ils étaient produits un peu partout sur la zone AOC Vin de Savoie, par une centaine de viticulteurs, à partir des cépages Altesse ou Jacquère. Deux cépages qui confèrent au Crémant une forte identité, avec en sus le côté peu alcoogène de la Jacquère.

Depuis quelques années des vignerons avaient choisi d'élaborer leurs effervescents selon le cahier des charges Crémant. Les premiers vins montrent un style très actuel : des notes de fruits blancs et d'agrumes, de la fraîcheur, des dosages précis et limités pour l'élégance et la finesse. Les consommateurs vont pouvoir découvrir ces Crémants dès Noël 2015, la mise en marché ayant lieu après une période d'élevage de 12 mois minimum. Cette mention Crémant de Savoie est un véritable atout pour la région : le potentiel de développement commercial est réel, en particulier à l'export.



Vendanges du Crémant en Chautagne

Le décret assorti du cahier des charges **Crémant de Savoie** est paru au Journal Officiel (décret n°2015-1135 du 11 septembre 2015) : « Les vins mousseux de qualité blancs issus de vins de base de la récolte 2014 ou de la récolte 2015 peuvent bénéficier de l'indication **Crémant** s'ils répondent aux conditions fixées par le cahier des charges homologué par le présent décret et s'ils font l'objet d'une déclaration de revendication dite d'aptitude en vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication **Crémant** dans les deux mois qui suivent la publication du présent décret ».

Côté arômes

La minéralité des terroirs de Savoie apporte une fraîcheur unique et reconnaissable au Crémant de Savoie. Les arômes d'agrumes et les notes florales composent sa trame aromatique si élégante. De l'apéritif au repas, il s'invite à tous les moments de convivialité, de partage et de gastronomie.

Extrait du cahier des charges

La cuvée (vin de base ou assemblage de vins de base) destinée à la prise de mousse doit être issue des cépages blancs ou noirs, les cépages blancs sont : Aligoté B, Altesse B, Chardonnay B, Jacquère B, Mondeuse B et en outre pour le département de Haute-Savoie Chasselas B, Molette B, ou cépages noirs avec un minimum de 60 % de cépages autochtones Jacquère et Altesse, (dont minimum 40 % Jacquère) ; pour les 40 % restants tous les cépages autorisés mais un maximum de 20 % de cépages rouges (Pinot Noir, Gamay ou Mondeuse N).

Les raisins sont récoltés manuellement. Leur transport ne peut s'effectuer que dans des récipients non étanches dans des conditions permettant de préserver l'intégrité des raisins ainsi que l'élimination des jus d'auto-pressurage. Les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.

Chiffres clés :

Superficie en production : 56 ha - 50 communes - 43 entreprises - production annuelle : 4 042 hl - ventes : 95 % marché français ; 5 % export - estimation du nombre de cols vendus : 380 000.

Lancement parisien du Crémant de Savoie au Grand Véfour*** avec Guy Martin, en décembre 2015



HISTOIRE DE LA VIGNE EN SAVOIE

Dans l'Antiquité... une réputation de qualité

Il est probable que les Gaulois produisaient du vin en Allobrogie avant l'arrivée des Romains, que l'on situe autour de 120 avant notre ère. Mais ce sont bien ces derniers qui ont propagé de nouvelles techniques viticoles et provoqué une expansion du vignoble le long des principales voies de communication qui traversaient la Cluse de Chambéry, la Combe de Savoie, la Tarentaise et la Maurienne.

Le christianisme s'impose en Savoie durant le IV^{ème} siècle. Il crée, avec le rituel de la communion, de nouveaux besoins en vin local. Autour de l'an Mille, les évêchés, abbayes, églises et prieurés se constituent, par le biais de donations, des domaines viticoles.

Moyen Âge... influence de l'église

C'est ensuite au Moyen Âge que l'on voit apparaître dans les chartes le nom des vignobles les plus connus. Les moines pratiquent de nombreuses expériences tant en matière de conduite de la vigne que dans le domaine de la vinification, de telle sorte que la qualité des vins savoyards s'améliore.

Démocratisation de la viticulture

L'abolition progressive du servage et l'émergence de la bourgeoisie précipitent le déclin des propriétés seigneuriales. Elles entraînent une redistribution des terres et un important morcellement du vignoble. Du XVI^{ème} au XVIII^{ème} siècle, le vignoble s'étend vers les versants pentus jusqu'à des altitudes proches de 1 000 m, mais il glisse aussi vers les sols plus fertiles de la plaine. Ces extensions, conjuguées avec la plantation de cépages médiocres altèrent la qualité du vin. Aussi tente-t-on, dès 1556, de limiter l'emprise de la vigne à un tiers de la surface de l'exploitation agricole. Le duc Emmanuel Philibert institue, en 1559, le ban des vendanges afin de favoriser la récolte des raisins mûrs. Mais ces mesures réglementaires ont peu d'effet car la vigne, plus rémunératrice que les cultures traditionnelles, représente une part croissante du revenu du paysan. Une situation de surproduction s'installe en Savoie et persistera jusqu'en 1850.

De la Révolution à la fin du XIX^{ème} «L'effet phylloxéra»

La révolution de 1789 permet l'accession des fermiers à la propriété par le rachat de vignobles devenus biens nationaux, réduit le métayage agricole et généralise le faire-valoir direct. Cette évolution se traduit par un soin accru apporté au vignoble.

Au début du XIX^{ème} siècle, la qualité des vins savoyards apparaît très hétérogène : expositions très diverses, grande variabilité altitudinale, variété de cépages utilisés, mode de conduite, les ceps hautains étant encore très répandus.

En 1860, la Savoie est rattachée à la France et les vins savoyards sont mis en concurrence avec les vins français. Mais le phylloxéra fait son apparition en 1877, sur la commune des Marches. Huit ans plus tard, 55 des 65 communes viticoles sont touchées. Parallèlement, le mildiou apparaît en 1878 et l'oïdium en 1880. Tous ces malheurs n'entraînent cependant pas une réduction de la surface du vignoble.

En effet, le remède du greffage sur porte-greffe américain découvert à la fin des années 1880 autorise un vaste mouvement de replantation, encouragé par les prix élevés consécutifs à la réduction du vignoble méditerranéen, compensant ainsi les destructions dues au phylloxéra.

La reconstitution du vignoble s'accompagne de profondes transformations :

- Au niveau de l'allure du vignoble tout d'abord : quasi-disparition des hautains au profit des treilles simples en bordure de champs, de vignes hautes à plusieurs rangées et à grand écartement avec ou sans culture intercalaire ou de vignes basses.
- Au niveau de la structure foncière, puisque la crise contribue à l'élimination presque totale de l'aristocratie viticole.
- Au niveau des soins donnés à la vigne enfin puisque M. Fleury-Lacoste, alors président de la Société Centrale d'Agriculture, fait paraître en 1865 un guide pratique du vigneron dans lequel il expose les nouveaux procédés de taille.

Le XIX^{ème} siècle s'achève donc sur un véritable renouveau du vignoble savoyard, dû en grande partie aux recherches visant à sa meilleure mise en valeur et au développement considérable de la culture de la vigne, surtout en zone basse.

Début du XX^{ème} siècle : concentration des surfaces, recherche qualité

Une crise viticole, due essentiellement au gain de production des vignobles du midi entièrement replantés va se poursuivre jusqu'en 1905. La première guerre mondiale aura d'importantes répercussions sur la viticulture : le manque de main-d'œuvre ou son prix élevé contribuent à l'abandon de certains coteaux à la friche ou à l'arrachage et à la transformation en prairie. Cependant la replantation se poursuit facilement du fait de l'abondance des récoltes et de l'importante augmentation des prix. Mais la mévente de la récolte de 1922, l'arrivée de la crise de 1930, la dénatalité et l'urbanisme naissant engendrent un nouveau recul et les parcelles en pente sont de nouveau abandonnées. « ... En restreignant ainsi son domaine, la vigne voit s'élever son rendement ; les méthodes de culture s'améliorent et le progrès s'étend même aux procédés de vinification ». (R. Blanchard).

OENOTOURISME NATURELLEMENT

Des circuits autour du Mont-Blanc : des vignes dans des paysages exceptionnels. Sous les 4 810 mètres du Mont Blanc, au cœur des vignes parmi les plus hautes de France, les vignerons savoyards accueillent les promeneurs le long d'itinéraires balisés en Savoie Mont Blanc et leur font découvrir la culture de la vigne dans un environnement montagnard, un climat doux et des sites époustouflants.



Chignin



Jongieux

Le label Vignobles & Découvertes... une marque nationale.

En Savoie, deux territoires sont labellisés Vignobles & Découvertes avec près de 150 prestataires (vignerons, restaurateurs, hébergeurs, sites patrimoniaux et de loisirs.). La Savoie répond aux exigences du label en proposant de nombreuses activités sur la thématique du vignoble : randonnées dans les vignes, événements culturels, sportifs, d'affaires, dégustations, hébergements, croisière œnologique sur le Lac du Bourget, balade gourmande et restauration.

- Bernard Vissoud, guide montagne et diplômé d'études supérieures en viticulture et œnologie, organise des randonnées-dégustations en montagne et chez les vignerons, des séjours et voyages découvertes et œnologie, des découvertes des vignobles en Segway, à cheval, en VTT, en bus...

Bernard Vissoud - 06.72.72.98.42 - bernard.vissoud@alpes-flaveurs.com

Alpes Flaveurs – 67 Voie des Abymes – 73800 Les Marches~ www.alpes-flaveurs.com

- Des locations de vélos avec ou sans assistance électrique (à Aix-les-Bains ou à Chambéry) permettront aux sportifs de tout niveau de pédaler sur les voies vertes au cœur du vignoble, un parcours sécurisé réservé aux déplacements non motorisés.

Chaque année, le Fascinant Week-End, à l'automne

- Classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, le Lac du Bourget est une destination pour toute la famille. Labellisé en août 2011 et composé d'un réseau de 45 partenaires (caves, hébergements, restaurants, prestataires d'activités, office de tourisme et structure réceptive), Savoie Lac du Bourget propose tout un programme chaque année pour le Fascinant Week-end : <http://www.lacdubourget.fr/>

- La destination Cœur de Savoie, créée par l'office de tourisme de La Rochette, participe au Week-End et propose régulièrement des activités : marché de Noël, les festi'mercredis de décembre (ateliers à la rencontre des artisans), des dîners œnologiques, une initiation au golf à Apremont... - <http://vignobles.tourisme.coeurdesavoie.fr/>

Et la Balade Gourmande en juillet

Des découvertes architecturales et culturelles, avec 6 haltes gastronomiques, pendant 9 km dans le vignoble. C'est l'occasion d'appréhender la diversité des cépages et des terroirs et de rencontrer les vignerons : convivialité et détente autour d'harmonies entre les mets signés par un chef étoilé et les Vins de Savoie, des accords innovants.

Office de Tourisme Cœur de Savoie - 04 79 25 53 12 - 73110 La Rochette - <http://vignobles.tourisme.coeurdesavoie.fr/>

Hébergements de charme dans le vignoble

- Découvrez les gîtes et chambres d'hôtes situés dans le vignoble de Savoie - 04 58 14 12 12 - www.gites-de-france-savoie.com/gite-dans-le-vignoble-de-savoie.html

Par exemple chez des viticulteurs :

- Gîte Le Caveau de la Tour, dans la maison de famille

Catherine et Jean-François Quénard - 04 58 14 12 12 - resa@gites-de-france-savoie.com – Le Villard - 73800 Chignin - <http://www.gites-de-france-savoie.com/fi>

- Chambres d'hôtes et gîte avec vue sur le vignoble d'Apremont, au cœur d'une propriété de 10 hectares de vignes située sur les hauteurs du petit village d'Apremont, la maison vigneronne fait table d'hôte à la demande.

Nathalie et J.-F. Maréchal - 04 79 28 36 23 - 06 03 25 41 96 - Coteau des Belettes - 73190 Apremont

- Gîtes Aux Fruits de la Treille, Corinne et Daniel Billard - 04 79 28 02 87 - auxfruitsdelatreille@wanadoo.fr
230 Route des Echelards - 73800 Myans - www.auxfruitsdelatreille.com

Ou chez des habitants du vignoble :

- Gîte du Porche, Valérie et Yves Christin - 04 79 70 10 53- 06 77 75 83 40 - giteduporche@orange.fr
293 Route de St Pierre d'Albigny - 73250 Saint-Jean-de-la-Porte - www.gites-de-france-savoie.com/fi

- Gîte Au Pied du Château, Marie-Reine Limare - 04 79 71 17 32 - 06 21 20 76 11 - limare.mr@gmail.com
30 impasse des Vignettes - 73250 Saint-Pierre-d'Albigny - www.gite-miolans-coeurdesavoie.com

Restauration

La région compte 51 étoilés pour 32 restaurants dans le guide Michelin, comme par exemple :

- Onze Grandes et 3 Petites, restaurant : un tour chez les Onze Grandes vous donnera le goût de revenir découvrir chaque fois une nouveauté... un nouveau plat à la carte, une nouvelle fiole, un fauteuil dans lequel vous ne vous étiez pas encore installé, une nouvelle version des Onze grandes et ces fameuses Trois petites...

04 79 62 66 74 - onzegrandes.restaurant@gmail.com - 16 rue Jean-Pierre Veyrat - 73000 Chambéry
<http://restaurant-chambery.fr/>

- La Bouitte ***, restaurant, hôtel & Spa en Savoie : la cuisine créative de René et Maxime Meilleur, père et fils, "toute en finesse, qui réveille le patrimoine culinaire savoyard en lui rendant un hommage des plus fidèles". Et tout un programme de soirées œnologiques hiver comme été.

04 79 08 96 77 - Hameau de St Marcel – 73440 St Martin de Belleville
www.la-bouitte.com/restaurant/restaurant-3-etoiles-savoie.html

- Les Morainières **, une vue panoramique exceptionnelle : montagnes, Rhône, vallées, vignes et vallons. Un moment unique à la découverte des plats raffinés et créatifs du Chef doublement étoilé Michaël Arnoult.

04 79 44 09 39 - contact@les-morainieres.com - Route de Marestel - 73170 Jongieux - www.les-morainieres.com/fr

- L'Auberge du Père Bise **: depuis 1903, L'Auberge du Père Bise a vu défiler en son sein des figures de renom d'envergure française et internationale. De retour à Annecy le chef Jean Sulpice, enfant des alpages et des sommets, propose sa cuisine spontanée, avec sa femme Magali, sommelière.

04 50 60 72 01 - reception@perebise.com - 303 Route du Crêt - 74290 Talloires - www.perebise.com

- Ou pour tous les budgets, une table au cœur du vignoble de Savoie : au bord du lac de Saint-André, à 1h des stations huppées de Courchevel et de Méribel, Jérôme Couvert accueille toute l'année le midi et le soir, pour une cuisine au gré du marché mais aussi avec des spécialités gourmandes renouvelées toutes les 3 semaines... ! On y vient aussi pour découvrir les quelques 250 références de sa carte des vins dont une trentaine qui sont issues du vignoble de Savoie.

04 79 28 11 71 - restaurant-lesaintandre.com/

- Sinon l'Auberge Saint-Vincent est dans une ancienne écurie, au cœur du vignoble d'Apremont. La salle à manger est construite avec les pierres du Mont Granier et sa terrasse offre un point de vue tout à fait unique sur l'imposant Mont Granier

04 79 28 21 85 - auberge.saintvincent@orange.fr - Le Gaz - 73190 Apremont

- L'Office de Tourisme conseille plusieurs tables à Chambéry : 04 79 25 53 12
<http://vignobles.tourisme.coeurdesavoie.fr/fr/header/savourer/restaurants>

Le Musée régional de la vigne et du vin s'est offert une nouvelle scénographie pour ses vingt ans

Une vraie reconnaissance : rénové, le Musée a reçu en 2019 le prix Iter Vitis Award ; cette distinction récompensant les initiatives locales s'ajoute au label « Vignobles & Découvertes » et « Géopartenaire » pour le Géoparc du Massif des Bauges.

La visite est un parcours historique, actuel et technique : faites une halte à Montmélian dans ce musée qui accueille une collection impressionnante d'outils viticoles du XVIII^{ème} siècle ainsi qu'un pressoir du XVII^{ème} à grand point. Il partage ses murs avec le Centre d'ampélographie alpine Pierre Galet, qui réalise des essais sur des cépages anciens, hybrides ou oubliés. Une mine d'informations pour les passionnés du vin !