



LE VIGNOBLE DE SAVOIE

Un vignoble méconnu, mais unique

La Savoie, région montagneuse au cœur des Alpes françaises, abrite un vignoble ancien, souvent méconnu, mais riche en histoire et en diversité. Avec des paysages escarpés, des cépages autochtones et des traditions ancrées, les vins de Savoie gagnent en notoriété tant sur le plan national qu'international. Cet exposé explore l'histoire, les cépages et les spécificités des vins ainsi que les appellations qui font la richesse de cette région.

Le vignoble de Savoie-Bugey se situe dans l'Est de la France. Bien souvent réunis de par leur proximité géographique et leur petite taille, la Savoie et le Bugey représentent cependant deux territoires bien distincts et possèdent chacun leurs propres appellations.

Géographiquement, le vignoble savoyard s'étend aux alentours du fleuve Rhône, du Sud de la Suisse et Genève au Nord de Chambéry. Les vignes sont cultivées en petite altitude, entre 300 et 600m, sur de multiples portions où les sols et les climats varient, influençant sensiblement la culture du raisin et donc des vins. En effet, selon la zone viticole concernée, l'exposition des vignes au soleil est très différente.

Afin de distinguer les différents terroirs et cépages, et donc les différents vins, **15 crus ont été identifiés au sein de l'appellation Vin de Savoie** (la plus grande AOC de la région.) : **Apremont, Aymes, Ayze, Arbin, Chignin, Bergeron, Chautagne, Cruet, Jongieux, Marin, Montmélian, Marignan, Ripaille, Saint-Jean-de-la-Porte et Saint-Jeoire-Prieuré** sont donc des noms que l'on retrouve souvent sur les étiquettes des bouteilles des vins de Savoie.

1- UN PEU D'HISTOIRE

Avant la Savoie (*Sabaudia*), il y eut l'Allobrogie. Ce fut Strabon, le premier, qui vanta les qualités des Allobroges qui, expliqua-t-il « tournent désormais vers l'agriculture l'application qu'ils avaient donné, jusque-là, aux choses de la guerre^[4]. ».

Il faut rappeler, qu'en effet, dans le courant du I^{er} siècle, ces Celtes avaient sélectionné un cépage nouveau, le *vitis allobrogica* capable de résister aux conditions climatiques alpines. Son vin entra dans l'histoire à l'époque d'Auguste et Columelle lui donna le qualificatif de « *vinum picatum* », c'est-à-dire de vin poissé. Résultat sans doute de son passage dans des tonneaux aux douelles de sapin ou de mélèze^[6]. Avec ses crus, le *sotanium*, le *taburnum* et l'*ellicum*

Moyen Âge

Après les grandes invasions et la chute de l'Empire romain, ce fut l'Église qui prit le relais et donna un nouvel essor à la viticulture savoyarde. Dès le XI^e siècle, les moines replantèrent la vigne « en crosse », c'est-à-dire sur arbre mort notamment dans les abbayes de Hautecombe ou Saint-Jean-de-Maurienne.

Durant tout le Moyen Âge et jusqu'au rattachement de la Savoie à la France, les *albergataires*, ou *métayers*, dans le cas de plantation nouvelle ou de renouvellement d'une ancienne vigne, s'obligeaient contractuellement avec le bailleur. Celui-ci payait le défonçage du sol, l'engrais et les échelas ; le baillé avait à sa charge la plantation des hautains et l'entretien général des vignes^[10].

Au fil des siècles, le vignoble savoyard subit des crises, notamment celle du phylloxéra à la fin du XIX^e siècle. Le rattachement de la Savoie à la France en 1860 favorisa son intégration dans le marché national. L'obtention de l'AOC « Vin de Savoie » en 1973 marque un tournant vers une meilleure reconnaissance qualitative.

2- LES STYLES DE VINS

Le vignoble de Savoie s'étend sur près de 2 200 hectares entre les départements de la Savoie, Haute-Savoie, Ain et Isère. Il est réparti en plusieurs zones :

- Combe de Savoie (Apremont, Chignin)
- Chautagne (au nord du lac du Bourget)
- Bugey (dans l'Ain)
- Haute-Savoie (autour de Frangy, Seyssel)

Le climat est montagnard tempéré, avec des influences continentales et alpines. L'ensoleillement est important, les sols sont variés (calcaire, moraines glaciaires, schistes), donnant naissance à une multitude de profils de vins.

Dans un paysage de montagnes, les vignobles occupent sous forme d'îlots plus ou moins importants et dispersés, les versants les mieux exposés des collines molassiques, des chaînons calcaires, des terrasses alluviales, et les pentes caillouteuses, Les vignes sont plantées à une altitude comprise entre de 250 mètres à 500 mètres.

D'une manière générale, on peut affirmer que les vins blancs (la majorité de la production du vignoble) à base de Jacquère, le cépage le plus répandu, sont de nature fraîche et légère et se boivent plutôt dans leur jeunesse.

Les blancs à base d'Altesse, aussi appelé Roussette, surtout produits sur l'AOC Roussette de Savoie, offrent une belle couleur or et dégagent des arômes qui rappellent le grillé et les fruits secs.

Les vins rouges, plus rares dans la région mais tout aussi qualitatifs, possèdent chacun leurs particularités.

Ceux produits à base de Gamay (cépage connu du Beaujolais) sont frais et légers.

A l'inverse, ceux issus de la Mondeuse, le cépage rouge typique de la région, sont charpentés et bien typés. C'est le cas par exemple des AOC Vin de Savoie Arbin.

Assez confidentiels et discrets, les vins rosés de Savoie sont de qualité et séduisent grâce à leur finesse, leur grande fraîcheur et leurs notes épicées.

Les vins effervescents, qui peuvent être blancs ou rosés, sont produits sous les appellations Savoie, Seyssel et Crémant de Savoie. Généralement élaborés à base de Jacquère et d'Altesse ils offrent une bulle très fine et une belle élégance aromatique.

***LES METHODES DE VINIFICATION**

Les vins de Savoie bénéficient d'un savoir-faire traditionnel allié à des techniques modernes. Les vinifications varient selon le type de vin :

- Blancs : pressurage direct, fermentation en cuve inox ou fût, parfois élevage sur lies
- Rouges : macération pré-fermentaire à froid, cuvaison courte ou longue selon le cépage
- Effervescents : méthode traditionnelle (deuxième fermentation en bouteille) ou ancestrale (fermentation unique non terminée) De plus en plus de vigneron optent pour des vinifications naturelles ou en amphores, avec peu ou pas de soufre.

***LES VINS EFFERVESCENTS**

Moins connus que ceux de Champagne, les effervescents savoyards offrent fraîcheur et originalité. Deux types dominent :

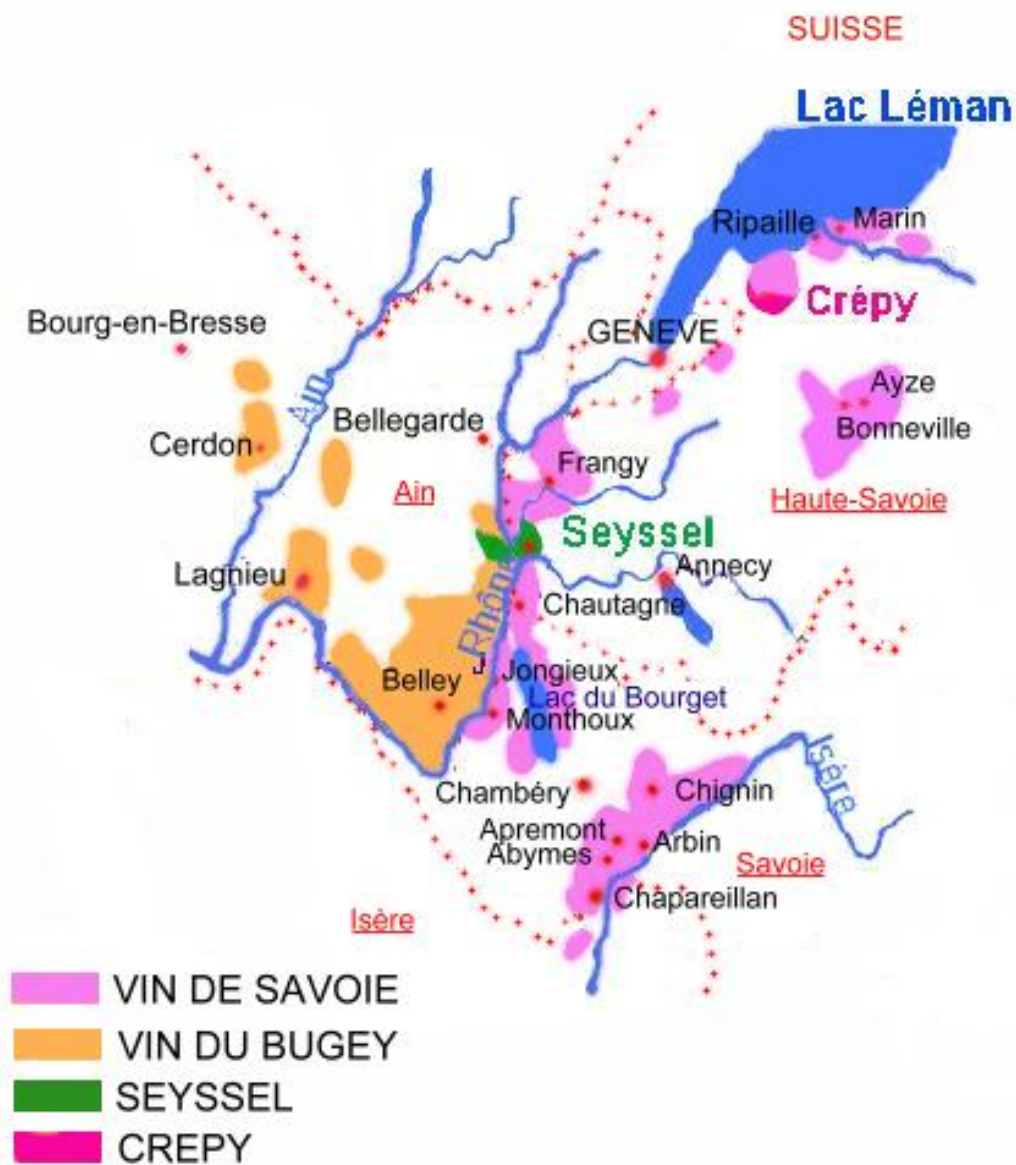
- Méthode traditionnelle : comme le Crémant, avec 2eme fermentation en bouteille.

Utilisée notamment à Seyssel.

- Méthode ancestrale : fermentation naturelle inachevée, puis mise en bouteille pour finir la fermentation. Résultat : un vin pétillant léger et peu alcoolisé.

Cépages utilisés : Molette, Altesse, Jacquère. Les bulles sont fines, les arômes floraux ou d'agrumes.

3-LES VIGNOBLES DE SAVOIE



On distingue du nord au sud, du lac Léman à Chambéry :

1-Les vignobles du Bas-Chablais (Ripaille, Marin, Marignan, Crépy), au nord de la Haute-Savoie, sur la rive sud du lac Léman entre Thonon-les-Bains et Annemasse. Le cépage utilisé est le chasselas.

2-Le vignoble de la Côte d'Arve (Ayze) sur le versant sud du massif des Préalpes du Chablais, le long de l'Arve. On y élabore des vins blancs tranquilles et des vins blancs mousseux à partir du cépage : Gringet.

3-Les vignobles de l'avant-pays savoyard. Cette région située entre le Jura et les chaînes subalpines est appelée aussi sillon molassique ou sillon péri-alpin, elle s'étend du Lac Léman au nord au Lac du Bourget et à la ville de Chambéry, au sud, en suivant le cours du Rhône. Y sont implantés les vignobles suivants :

- **le vignoble de la Vallée des Usses** (Frangy). On y élabore des vins blancs tranquilles A.O.C Roussette de Savoie Frangy de cépage altesse.

- **le vignoble de Seyssel** sur les deux rives du Rhône autour de la ville de Seyssel. On y élabore des vins blancs tranquilles AOC Seyssel "molette" de cépage molette, des vins blancs tranquilles de cépage altesse A.O.C Seyssel, et des vins blancs mousseux A.O.C Seyssel issus de l'assemblage de ces deux cépages.

- **les vignobles autour du lac du Bourget** sur les versants ouest des deux chaînons calcaires jurassiens qui forment la Montagne du Chat (Marestel, Monthoux, Jongieux) et le massif du Gros Foug (Chautagne). On y élabore des vins blancs tranquilles A.O.C Roussette de Savoie Marestel et Monthoux, des vins A.O.C Vins de Savoie Jongieux blancs et rouges. Le vignoble de Chautagne est le domaine du cépage gamay.

4-Les vignobles de la Cluse de Chambéry entre Chambéry et Montmélian au pied du Massif des Bauges (Monterminod, Saint-Jeoire-Prieuré , Chignin, Chignin-Bergeron) et du Massif de la Chartreuse.(Apremont, Abymes). On y élabore des vins blancs tranquilles A.O.C Roussette de Savoie Monterminod de cépage altesse, des vins blancs tranquilles A.O.C Vins de Savoie Apremont, Chignin, Abymes, et Saint-Jeoire-Prieuré de cépage jacquère et des vins blancs AOC Vins de Savoie Chignin-Bergeron de ce cépage roussanne.

5-Les vignobles de la combe de Savoie au pied du Massif des Bauges le long de la vallée de l'Isère: (Montmélian, Arbin, Cruet, Saint-Jean-de-la-Porte). On y élabore des vins tranquilles rouges de cépage mondeuse noire AOC Vins de Savoie Arbin et AOC Vins de Savoie Saint-Jean-de-la-Porte, et des vins blancs tranquilles AOC Vins de Savoie Montmélian et AOC Vins de Savoie Cruet de cépage jacquère.

4-CEPAGES PRINCIPAUX ET APPELLATIONS

Cépages blancs (70 % de la production) :

- Jacquère : cépage roi, léger, sec, parfait pour les fondues.
- Altesse (ou Roussette) : plus structuré, floral, parfois élevé sur lies.
- Roussanne : plus riche, utilisé notamment à Chignin-Bergeron.
- Chardonnay : utilisé en assemblage.

Cépages rouges :

- Mondeuse : tannique, épicée, vieillissante, emblématique.
- Gamay et Pinot Noir : plus légers, faciles à boire.
- Persan, Douce Noire, Étraire de la Dui : cépages anciens en renaissance.

Appellations principales :

- **Vin de Savoie AOC (1973)** : la plus large, avec 16 dénominations géographiques (Apremont, Abymes...)
- **Roussette de Savoie AOC** : pour les vins blancs à base d'Altesse
- **Seysssel AOC** : réputée pour ses blancs et effervescents
- **Bugey AOC** : située plus à l'ouest, dans l'Ain

En Savoie, les terroirs et climats étant variés, les vigneronns cultivent les cépages les mieux adaptés à chaque territoire :

Chasselas (appelé Fendant en Suisse) sur les rives du Lac Léman,

Jacquère au Sud, Roussanne à Chignin ou encore Mondeuse à travers la Savoie.

Cépages rares et oubliés

Certains vigneronns passionnés ont relancé la culture de cépages anciens presque disparus :

- **Persan** : rouge puissant et structuré, aujourd'hui très recherché
- **Étraire de la Duih**: rustique, tannique, arômes de fruits noirs
- **Douce Noire (ou Corbeau)** : souple et fruité, proche du Dolcetto piémontais
- **Verdesse** : cépage blanc rarissime, cultivé en Isère

*LES APPELLATIONS

L'AOC Vin de Savoie est l'appellation la plus importante de la région. Elle s'étend sur les départements de la Savoie et de Haute-Savoie. Elle produit majoritairement des vins blancs, ainsi que des vins rouges, rosés et des vins effervescents. La plupart des vins sont issus de cépages locaux et typiques tels que la Jacquère ou la Mondeuse. L'AOC Bugey se situe quant à elle sur le département de l'Ain, au pied des monts du Jura. Peu connue, elle s'étend sur une très petite surface de 490 hectares. Là aussi nous retrouvons des vins de toutes les couleurs, blancs, rouges et rosés, ainsi que des vins effervescents. Les cépages utilisés dans l'élaboration des vins reflètent la diversité des influences du vignoble : Poulsard, Altesse, Chardonnay, Gamay, Jacquère...

En Savoie, les **appellations d'origine contrôlée** (AOC) (AOP) sont au nombre de trois :

- **une appellation régionale "Vin de Savoie ou Savoie" pour tous les types de vins
- **une appellation régionale "Roussette de Savoie" pour les vins blancs de cépage Altesse
- **une appellation communale "Seyssel" pour les vins blancs secs et mousseux.

Les appellations régionales peuvent, si elles respectent les conditions de production définies dans le cahier des charges de l'appellation être complétées par une des dénominations géographiques complémentaires suivantes : Abymes ou « Les Abymes, Apremont, Arbin, Ayze, Chautagne, Chignin, Chignin-Bergeron, Crépy, Cruet, Jongieux, Marignan, Marin, Montmélian, Ripaille, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré.

5-LES SPÉCIFICITÉS DES VINS

Les vignobles de Savoie bénéficient d'un climat unique, combinant influences alpines et ensoleillement généreux. Les hivers y sont rigoureux, ce qui renforce la fraîcheur et l'acidité des raisins, et les étés, bien qu'ensoleillés, sont tempérés par l'altitude. En Savoie, on cultive des cépages peu connus qui ne poussent nulle part ailleurs, comme la Jacquère, la Mondeuse, le Gringet ou encore l'Altesse, chacun apportant des arômes et des caractéristiques spécifiques aux vins de la région. Les sols sont également variés : on y trouve des calcaires, des marnes et des moraines glaciaires, ce qui permet aux vins de développer une minéralité et une fraîcheur incomparables.

1) AOC Apremont

L'AOC Apremont est l'un des vins les plus emblématiques de Savoie. Située sur la commune du même nom, cette appellation est surtout réputée pour ses vins blancs secs, élaborés à partir du cépage Jacquère. L'Apremont est un vin léger, minéral et floral, avec

des notes de fleurs blanches, de poire et de pomme verte. Sa minéralité provient directement des sols calcaires et des moraines glaciaires où les vignes sont plantées. C'est un vin très frais, souvent apprécié pour sa simplicité et sa franchise. Il accompagne à merveille les spécialités savoyardes comme la fondue et la raclette, et s'accorde également avec les poissons et fruits de mer.

2. AOC Chignin

Chignin est une autre appellation populaire, également à base de Jacquère. Cependant, les vins de Chignin possèdent une identité bien à eux, avec des arômes de fruits à noyau et une acidité vive. Les vins de Chignin se distinguent par leur finesse et leur fraîcheur. Cette appellation produit principalement des vins blancs, mais on y trouve aussi quelques rouges et rosés. Le Chignin s'accorde bien avec des plats légers, des poissons grillés ou des légumes frais en été. C'est le vin de tous les jours, qui apporte de la fraîcheur sans jamais être trop complexe.

3. AOC Chignin-Bergeron

Le Chignin-Bergeron est l'une des AOC les plus reconnues de Savoie, particulièrement prisée pour l'excellence de ses vins blancs puissants et élégants. Nichée sur des coteaux ensoleillés et bien exposés, cette appellation tire son originalité du cépage Roussanne, qui porte ici le nom de "Bergeron". Ce cépage noble, moins commun en Savoie que la Jacquère, confère au Chignin-Bergeron une richesse et une complexité qui le distinguent des autres vins blancs de la région. En bouche, on retrouve des arômes profonds d'abricot mûr, de pêche, de fruits exotiques, souvent rehaussés de nuances de miel et de noisette. Son bouquet offre également des notes florales, parfois d'acacia ou de fleur d'oranger, qui ajoutent une touche de finesse et d'élégance.

Ce vin possède une structure généreuse et une texture onctueuse, qui en font un choix idéal pour les plats riches et raffinés. Sa rondeur, équilibrée par une belle acidité, s'accorde merveilleusement avec des viandes blanches en sauce, comme des volailles à la crème, du veau ou du lapin. Il accompagne aussi parfaitement des plats de champignons, notamment des morilles ou des cèpes, dont les saveurs terreuses répondent bien à la complexité aromatique du vin. Le Chignin-Bergeron sait également sublimer des poissons en sauce, ou encore des plats aux accents de cuisine asiatique, comme des mets épicés ou aux saveurs sucrées-salées, grâce à sa capacité à équilibrer des saveurs variées.

4. AOC Jongieux

L'AOC Jongieux produit une grande variété de vins : des blancs, des rouges et même des rosés. Cette appellation est située près du Rhône, ce qui confère aux vins une particularité bien distincte. Les vins blancs de Jongieux, principalement issus de la Jacquère, sont frais et floraux, parfaits pour des plats de poissons ou de fruits de mer. Les vins rouges, à base de Mondeuse, ont une belle structure, avec des notes de fruits rouges et d'épices, et se marient bien avec des plats de viande ou des grillades. Jongieux est l'AOC polyvalente de la Savoie, avec une palette de vins pour chaque occasion.

5. AOC Roussette de Savoie

La Roussette de Savoie est une AOC dédiée à un cépage en particulier : l'Altesse. Ce vin blanc est souvent qualifié de « vin noble » en Savoie, grâce à son élégance et à sa finesse. Il présente des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques, avec une acidité bien équilibrée qui lui donne beaucoup de fraîcheur. La Roussette de Savoie est idéale pour accompagner des poissons, des crustacés ou des plats aux saveurs subtiles. C'est un vin qui peut également bien vieillir, gagnant en complexité avec le temps.

6. AOC Seyssel

L'AOC Seyssel est l'une des appellations les plus anciennes de la région, reconnue pour la qualité de ses vins tranquilles et mousseux. Les vins tranquilles de Seyssel sont principalement élaborés à partir de l'Altesse, tandis que les mousseux utilisent également le cépage Molette. Le Seyssel mousseux est délicat, avec des bulles fines et des arômes subtils de fleurs blanches et de fruits frais. C'est un vin pétillant qui peut rappeler certains champagnes par sa finesse, bien qu'il garde sa propre identité. Le Seyssel est parfait pour des apéritifs ou pour accompagner des desserts légers.

7. AOC Ayze

Ayze est une appellation unique en Savoie, notamment parce qu'elle produit des vins pétillants élaborés à partir du cépage Gringet, un cépage rare qui ne pousse pratiquement nulle part ailleurs. Les vins d'Ayze sont frais, légers et fruités, avec des notes de pomme et de fleurs blanches. Ces vins pétillants sont parfaits pour l'apéritif ou pour accompagner des fruits de mer et des plats légers. L'Ayze est un vin festif et rafraîchissant, idéal pour les occasions spéciales ou pour un apéritif improvisé.

8. AOC Crépy

L'AOC Crépy, située à proximité du lac Léman, est spécialisée dans le Chasselas, un cépage largement répandu dans cette région. Les vins de Crépy sont frais, minéraux et très

agréables à boire, avec des arômes délicats de fruits blancs et de fleurs. Ils se marient parfaitement avec des plats de poissons et de fruits de mer, mais également avec des salades estivales. Le Crépy est un vin de plaisir, idéal pour des repas légers en plein air ou pour un pique-nique au bord du lac.

9. AOC Marignan

Comme l'AOC Crépy, l'AOC Marignan est située près du lac Léman et met en avant le cépage Chasselas. Les vins de Marignan sont élégants et possèdent une belle minéralité, accompagnée de notes subtiles de fleurs et de fruits. Ce vin blanc se déguste très bien avec des poissons, mais il peut aussi accompagner des viandes blanches ou des plats de légumes. Marignan est un vin de terroir, qui reflète la pureté et la fraîcheur de son environnement alpin.

10. AOC Marin

Dernière mais non des moindres, l'AOC Marin est également proche du lac Léman et produit des vins blancs délicats à partir du cépage Chasselas. Le Marin est frais, vif et possède une légère minéralité qui le rend très agréable en bouche. Avec des notes de fruits blancs et une pointe d'acidité, il est parfait pour les crustacés, les poissons ou les repas d'été. C'est un vin qui se boit facilement et qui représente bien l'esprit convivial des vins de Savoie.

6- CONCLUSION

Les vins de Savoie, longtemps discrets, s'affirment aujourd'hui comme un patrimoine viticole unique. Entre tradition alpine et innovation, ils séduisent par leur fraîcheur, leur typicité et la passion des vignerons qui les portent.

Un vignoble d'avenir enraciné dans l'histoire.

LES ENJEUX ACTUELS

- Changement climatique : qui favorise la maturité des rouges mais pose des défis pour les blancs frais.
- Biodiversité et cépages oubliés : un retour en force des variétés locales.
- Dynamisme des jeunes vignerons : essor des vins naturels, biodynamiques, et des méthodes de vinification alternatives.

Les vins de la soirée de 2 domaines

1) VIGNOBLE PASCAL PERCEVAL

Amoureux des montagnes et des terres qui l'entourent, Pascal Perceval vit et respire au rythme de son environnement. Ce cadre majestueux nourrit son imagination et lui apporte l'inspiration nécessaire pour tracer la voie, opiniâtre et audacieux.

Les cimes les plus élevées comme les lacs les plus profonds lui donnent envie d'oser, de chercher et de découvrir la façon dont l'or et le sang de la vigne s'imprèneront de leurs plus belles expositions. Ses racines sont celles d'une famille qui croit en la vérité du sol, en la beauté des saisons, en la joie des belles et grandes tablées.

- a- Vin des profondeurs AOP CHIGNIN BERGERON
CHATEAU 100% Roussanne**
- b- Vin des profondeurs AOP MONDEUSE CHATEAU
c- 100% mondeuse**
- d- Vin des glaces vendange premières neiges 100%
jacquère (avec le dessert) 37,5 cl**



1910, François Perceval a créé la ferme sur les pentes de la Combe de Savoie. Plus d'un siècle plus tard et après avoir vu 4 générations de Perceval, le vignoble compte actuellement plus de 50 hectares.



Vin Des Profondeurs Blanc



Cépage : 100 % Roussanne

Non millésimé : Plongé dans nos lacs Alpains pendant un an à plus de 30 mètres de profondeur. Il a été conservé de façon exceptionnelle. Le vin sous l'eau, dans l'obscurité totale et dans des conditions d'hygrométrie parfaites, gagne 4 ans de maturation. Du fait des tourbillons naturels et réguliers, son évolution est amplifiée.

Dégustation : Une robe or soutenue, un nez rappelant la vanille, un abord fumé, des agrumes et d'abricot, une bouche ample et grasse

Alliance : comté, beaufort, parfait avec le poisson !

Température : entre 12°C.

Garde : 4 ans

Degrés : 12%.

SARL Vignobles Perceval
73800 Les Marches – France
Tel : +33 (0)7 84 44 92 89, Benjamin Najar
export-perceval@hotmail.com



Vin des profondeurs sorti en 2023

Cette bouteille est plongée pendant 2 ans au fond du Lac alpin, du bourget, le vin des profondeurs a bénéficié d'une situation de conservation exceptionnelle. Le vin gardé sous l'eau, dans une obscurité totale et dans des conditions d'hygrométries parfaites, gagne 5 ans de maturation. Grâce aux remous naturels et réguliers du lac, son évolution est amplifiée. De façon conviviale, découvrez les arômes dus au vieillissement.



1910, François Perceval a créé la ferme sur les pentes de la Combe de Savoie. Plus d'un siècle plus tard et après avoir vu 4 générations de Perceval, le vignoble compte actuellement plus de 50 hectares.



Vin Des Profondeurs Mondeuse



Cépage : 100 % Mondeuse

Non millésimé : Plongé dans nos lacs Alpin pendant un an à plus de 30 mètres de profondeur. Il a été conservé de façon exceptionnelle. Le vin sous l'eau, dans l'obscurité totale et dans des conditions d'hygrométrie parfaites, gagne 4 ans de maturation. Du fait des tourbillons naturels et réguliers, son évolution est amplifiée.

Dégustation : Une robe rubis clair, un nez poivré et aux fruits rouges, une bouche ample, grande longueur en bouche.

Alliance : Gibiers, bœuf bourguignon

Température : entre 12°C.

Garde : 5 ans

Degrés : 12%.

SARL Vignobles Perceval
73800 Les Marches – France
Tel : +33 (0)7 84 44 92 89, Benjamin Najar
export-perceval@hotmail.com



Vin des profondeurs sorti en 2023

Cette bouteille est plongée pendant 2 ans au fond du Lac alpin, du bourget, le vin des profondeurs a bénéficié d'une situation de conservation exceptionnelle. Le vin gardé sous l'eau, dans une obscurité totale et dans des conditions d'hygrométries parfaites, gagne 5 ans de maturation. Grâce aux remous naturels et réguliers du lac, son évolution est amplifiée. De façon conviviale, découvrez les arômes dûs au vieillissement.



1910, François Perceval a créé la ferme sur les pentes de la Combe de Savoie. Plus d'un siècle plus tard et après avoir vu 4 générations de Perceval, le vignoble compte actuellement plus de 50 hectares.



Vin Des Glaces



Cépage : 100 % Jacquère

Vignoble : Le vin des glaces est issu de la récolte manuelle et tardive après la neige. Les raisins sont apprêtés pour extraire le jus. Une fois les jus dans les cuves, celles-ci sont héliportées au sommet du plus haut sommet d'Europe, le « Mont Blanc ». Le jus gèle sur la terrasse du « Refuge des Cosmiques » à 3 613 mètres d'altitude.

Une fois congelées, les cuves sont ramenées à la cave. L'eau 50 % du jus, est extraite. Seule la partie sucrée est conservée, elle contient tous les arômes. Elle sera vinifiée ensuite en cave. Ensuite, nous utilisons notre meilleur savoir-faire pour produire ce vin des glaces d'exception.

Dégustation : Robe jaune paille nuancée d'or Parfums de Fruits confits, miel d'acacias et, mangue. Vin en bouche très moelleux, sans lourdeur, composé d'arômes de raisin de Corinthe marmelade d'orange, abricot confit et de miel. Grande longueur et finale très franche sur une touche acidulée.

Alliance : Foie gras, salade de fruit, tarte tatin, pain perdu, nougat glacé, fromage bleu ou beaufort

Température : 8°C.

Garde : 3 ans

Degrés : 9 %.

SARL Vignobles Perceval
73800 Les Marches – France
Tel : +33 (0)7 84 44 92 89, Benjamin Najar
export-perceval@hotmail.com



L'incroyable aventure du Vin des Glaces Perceval Blanc – 37.5 cL

Après le pressage des grappes sélectionnées avec la plus grande attention, les cuves contenant le jus de raisin sont transportées par hélicoptère à l'altitude exceptionnelle de 3 613 mètres. Là, proche du sommet le plus haut d'Europe, le jus va geler durant 5 à 30 jours. Les températures négatives mettent en place le processus de cryoextraction (*l'eau se sépare naturellement du moût*), à terme 70 % de la cuve aura gelé (*eau*) et les 30 % restant (*jus concentré*) seront mis en fermentation. Les cuves sont ensuite descendues au Domaine Perceval où le jus est mis en cuve pour fermentation. La fermentation est surveillée afin d'avoir un taux d'alcool de 9 %. Une fois la fermentation stoppée, le vin des glaces est mis en bouteille et vendu

Conseils de dégustation : À servir frais, le mettre 5 minutes au congélateur avant dégustation afin d'en découpler les arômes

2) LA MAISON PHILIPPE GRISARD

- a) Bia blanc 2023 VSIG.
- b) Originelle Mondeuse blanche 2023 AOP VIN SAVOIE
- c) C'dhuysan Etraire de la Dhuy IGP ISERE COTEAUX DU GRESIVAUDAN
- d) Robin noir 2024 VSIG

En complement pour le repas de la MAISON GRISARD

Petite sainte marie 2023: blanc Vin de France; VSIG sans indication geographique (remplace categorie vin de table)

Fougueux 2022 persan AOP VIN SAVOIE

VSIG Vin de France

Bia Blanc

« À petits pas,



<i>Cépage</i>	Bia blanc - Vendangé à la main
<i>Terroir</i>	Balcon calcaire
<i>Vinification</i>	Fermentation en cuve thermo-régulée
<i>Élevage</i>	Élevé en cuve pendant 5 mois
<i>Degré</i>	13°
<i>Profil</i>	Vin blanc sec à l'aromatique expressive
<i>Service</i>	12 à 14°C

AOP Savoie blanc

Originelle

« Précieuse palette fleurie
d'un cépage alpin rare »



Cépage	Mondeuse blanche - Vendangé à la main
Terroir	Éboulis calcaire
Vinification	Fermentation en cuve thermo-régulée
Élevage	Élevé sur lies fines en cuve pendant 10 mois
Degré	13°
Profil	Vin blanc sec d'une belle finesse aromatique complexe
Accords	À l'apéritif Bel accompagnement des poissons de lac Joli accord avec les tommes
Service	12 à 14°C
Garde	À consommer dans les 5 à 8 ans
Évolution	D'une fraîcheur tendue vers une palette aromatique riche et complexe, le tout en délicatesse. Des notes florales intenses sur une longueur persistante.

2023

Un millésime chaleureux pour une expression très ronde et longue

2021

Une fraîcheur douce et des notes aromatiques complexes

IGP Isère - Coteaux du Grésivaudan

C'dhuysan

« *Mystérieux et confidentiel,
la découverte d'un cépage surprenant* »



Cépage	Étraire de la Dhuy - Vendangé à la main
Terroir	Sol profond argilo-calcaire
Vinification	Vendanges égrappées - Cuvaision de 12 jours
Élevage	Élevé en fûts de 4 à 5 vins
Degré	13°
Profil	Vin rouge surprenant: notes végétales et fruitées sur des tanins élégants
Accords	Viandes blanches et rouges
Service	16 à 18°C
Garde	À consommer dans les 10 ans
Évolution	Des tanins fins et une fraîcheur fruitée s'arrondissent en gourmandise entre des notes de fruits à noyaux et des épices légères

2022

Petites baies acidulées, rondeur réglissée

2021

Des fruits ensoleillés et gourmands (cerise amandée)

2019

Des fruits rouges gourmands et des tanins bien fondus

AOP Savoie rouge

Fougueux

« *Fougue, mystère,
rareté d'un brevage oublié* »



Cépage	Persan noir - Vendangé à la main
Terroir	Éboulis calcaires
Vinification	Vendanges égrappées Cuvaision de 10 à 15 jours
Élevage	Élevé partiellement en fûts
Degré	13°
Profil	Vin rouge puissant aux notes aromatiques riches (fruits, épices, fumé...)
Accords	Parfait accompagnement des viandes rouges, du gibier
Service	16 à 18°C
Garde	À consommer dans les 10 ans
Évolution	De la fougue de la jeunesse avec des tanins marqués et des arômes puissants, il s'ouvre peu à peu sans perdre de sa force.

2022

Des notes fumées et tourbées et une bouche fruitée de griotte

2021

Une bouche fraîche sur la finesse aromatique

2020

Des arômes structurés sur une longueur gourmande

VSIG Vin de France

Robin noir

« À petits pas,
renaissance d'un cépage rare oublié »



Cépage	Robin noir - Vendangé à la main
Terroir	Balcon calcaire
Vinification	Vendanges égrappées Cuvaision de 6 à 8 jours
Élevage	Élevé en cuve
Degré	12°
Profil	Vin rouge à robe intense, corsé sur des arômes de fruits noirs
Service	14 à 16°C

VSIG Vin de France

Petite Sainte Marie

« À petits pas,



Cépage	Petite Sainte Marie - Vendangé à la main
Terroir	Balcon calcaire
Vinification	Fermentation en cuve thermo-régulée
Élevage	Élevé en cuve pendant 5 mois
Degré	12°
Profil	Vin blanc sec à l'aromatique subtile
Service	12 à 14°C