

Vins de Savoie

Il s'agit d'un petit vignoble (2500 ha) ; la consommation est surtout locale et rapide. Vignoble riche et compliqué. Les vignes sont plutôt en déclivité, pour un drainage naturel, dans une orientation sud, à une altitude de 350m maxi. On trouve des cépages cousins de ceux de la vallée du Rhône car l'ensoleillement d'été peut être fort.

Blanc

Vin de Savoie (Ayse, terroir du Mont-Blanc), Cuvée le Feu, Domaine Belluard, 2007

cépage Gringet

- cépage autochtone qui n'existe plus que sur 3 à 4 ha ; ce vigneron est sans doute le dernier producteur à en faire.
- NEZ : minéral, acidulé
- BOUCHE : nerveuse, acide. Vin de soif simple mais bien fait.

CHIGNIN-BERGERON, Domaine Berlioz, 2005

Cépage Bergeron (en Rhône, c'est la Roussanne des Hermitages blancs ou Châteauneuf du Pape)

Chignin est un village face à Chambéry, orientation Sud-Ouest ; il s'agit d'un des deux ou trois plus grands vins de Savoie.

- Millésime : très bon millésime
- NEZ : pâte de fruits, miel, cire, oxydation ménagée (cf hermitage blanc, mais qui n'a pas l'acidité)
- BOUCHE : même registre oxydatif miellé mais de l'acidité, de la puissance, du volume gras au début. Une légère amertume. Bouche énergique et vivante. Encore de la garde !

ROUSSETTE de SAVOIE, Marestel, Domaine Dupasquier

Cépage altesse

Terroir exceptionnel, climat Marestel de type « 1^{er} cru »

- Millésime 2005
 - NEZ : premier nez en fruits confits et miel; deuxième nez en acidité de clémentine
 - BOUCHE : miellée et minérale, acide et sèche. Fin de bouche réglisse. Grande richesse (cf riesling un peu vieux)
- Millésime 2000
 - NEZ : miel et pointe oxydative. Hydrocarbures, nez pétrolé.
 - BOUCHE : pétrole (cf terroir calcaire), amer en final. Réglisse et agrumes. Sphérique mais énergique.

Rouge

ARBIN, Cuvée Confidentiel, les Fils de Charles Trosset

Cépage : Mondeuse

Arbin est la capitale française de la Mondeuse.

Ici, vinification semi carbonique (macération des grappes foulées sans laisser échapper le gaz)

- Millésime 2009
 - NEZ : frais, fruité, puis épices et poivre.
 - BOUCHE : poivre noir, tannins très forts ; mûre et cassis. Ce qui n'est pas sans rappeler la Syrah, cépage très proche.

- Millésime 2008

- NEZ : premier nez fleuri (rose) ; deuxième nez faiblement poivré.
- BOUCHE : tannins moins forts, attaque soyeuse, du poivre, moins de fruit qu'en 2009, une amertume plus forte qu'en 2009. Un peu plus d'acidité.

ARBIN, Vieilles vignes de Louis Magnin

Cépage : Mondeuse

Vinification à l'ancienne sans éraflage (classique, ici, à opposer à la modernité de Trosset)

- Millésime 2005

- NEZ : secondaire un peu fermé
- BOUCHE : un peu fermée mais très fine et très élégante.

- Millésime 1999 (difficile)

- NEZ : bois, fumée, suie (tertiaire) puis poivre, puis graphite et hydrocarbure
- BOUCHE : tannins fondus, amertume, sucre, fruit, amidon, cendre, fraîcheur et acidité
Fait pour la garde.