

LA SAVOIE

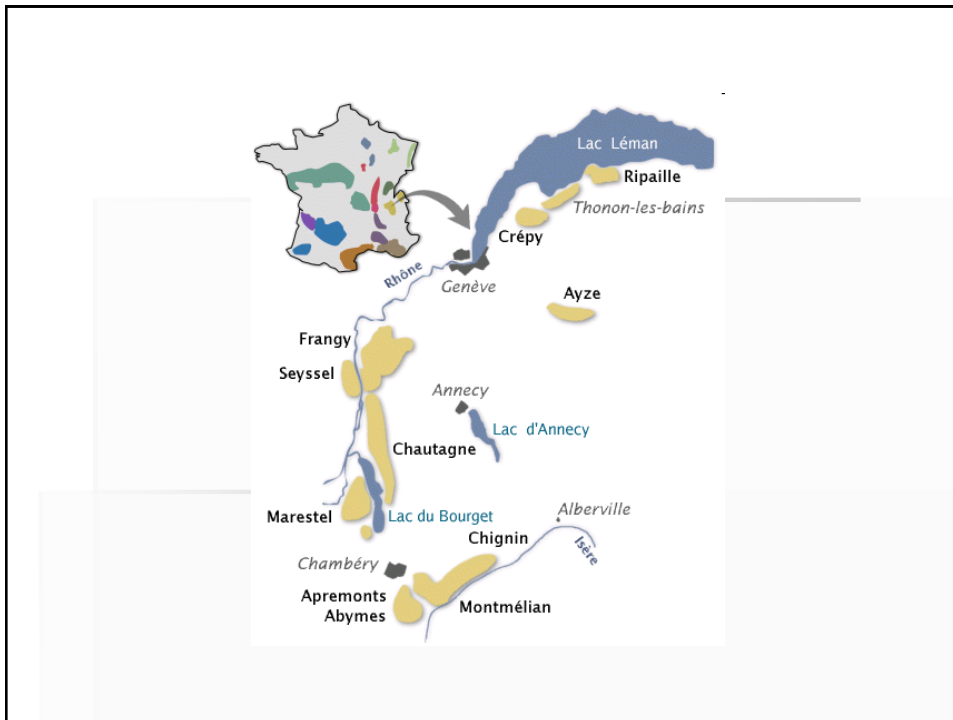
Vignoble de Jongieux



La Savoie en bref

- **Superficie** : 2 000 hectares
- **4 départements** :
Savoie – Haute Savoie – L'Isère – L'Ain
- **Climat** : Semi continental
- **Sol** : Calcaire – Argilo Calcaire





Sous régions

- **Le vignoble du Léman**
- **Le lac du Bourget**
- **La Vallée de l'Isère**



Les cépages

Rouges

- Pinot noir
- Gamay
- Mondeuse, Persan...

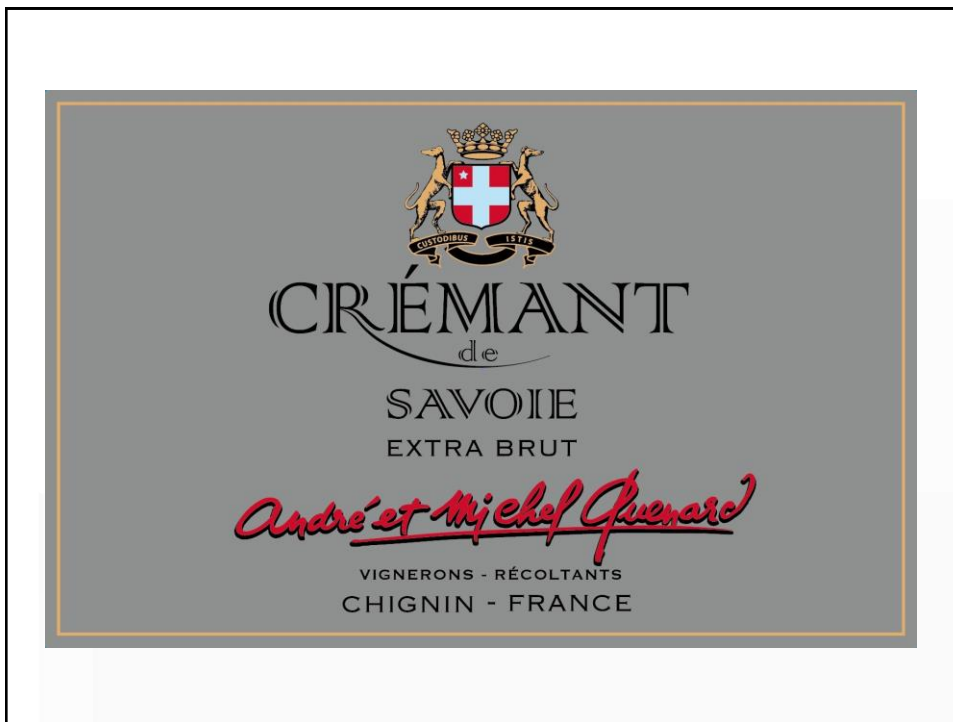
Blancs

- Altesse
- Chasselas
- Bergeron, Jacquère, Chardonnay...



Appellations régionales

- **AOC Vin de Savoie**
- **AOC Roussette de Savoie**
- **AOC Crémant de Savoie**



Appellations régionales avec nom de cru

AOC Vin de Savoie (15)

Ripaille – Marin – Ayze – Marignan

Chautagne – Jongieux

Apremont – Abymes – St Jeoire Prieuré – Arbin

Chignin – Cruet

St Jean de la Porte – Montmélian

Chignin Bergeron

(100% Roussanne)



« Jacquère »

Où le trouver principalement :
SAVOIE

Caractère organoleptique (généralité) :

Robe très pâle

Le nez discret, pomme verte avec de la minéralité.

La bouche est tonique avec une acidité bien marquée, le corps est en revanche relativement mince.

C'est le cépage blanc emblématique de la Savoie

AOC Roussette de Savoie (4)

*Frangy – Marestel – Monthoux
Monterminod*

2 AOC Communales

AOC Crepy

AOC Seyssel
(tranquille et mousseux)



« **Altesse** »

Où le trouver principalement :

SAVOIE

Caractère organoleptique (généralité) :

Robe pâle

Le nez est floral, pomme verte avec une touche très légèrement miellée . La bouche est fraîche avec une acidité modérée, le corps est rond sans grande richesse.

C'est le cépage plus facile d'accès de la Savoie.



« Mondeuse »

Où le trouver principalement :
SAVOIE

Caractère organoleptique (généralité) :

Robe violacée

Le nez rappelle celui de la Syrah, violette, fruits noirs, épices, la bouche est plus marquée par l'acidité avec un tanin ferme. Un vin au style parfaitement continental

C'est le cépage austère de la Savoie et pourtant remarquable quand il est bien vinifié

Le Bugey

Le Bugey en bref

- **Superficie : 500 hectares**
- **Département : L'ain**
- **Climat : Semi continental**
- **Sol : Principalement du calcaire**



Sous régions

- La région de Cerdon
- La région de Montagnieu
- La région de Belley



Les cépages

Rouges

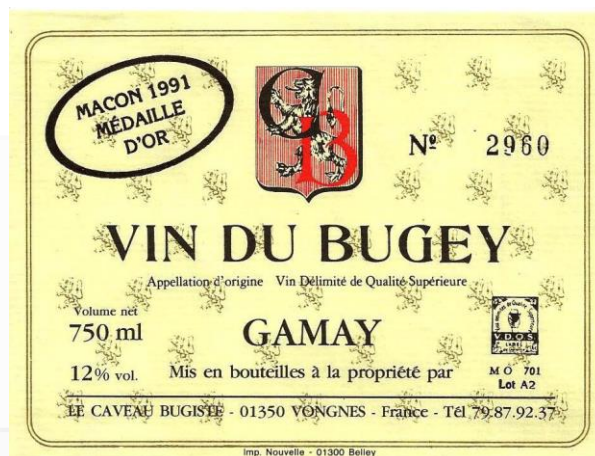
- Gamay
- Pinot noir
- Mondeuse, Poulsard

Blancs

- Altesse
- Chardonnay
- Jacquère, Aligoté...

Appellations régionales

- **AOC Bugey** (tranquille ou effervescent)
- **AOC Roussette du Bugey**



Les vins sont devenus AOC en 2009

AOC Bugey

Manicle – Montagnieu

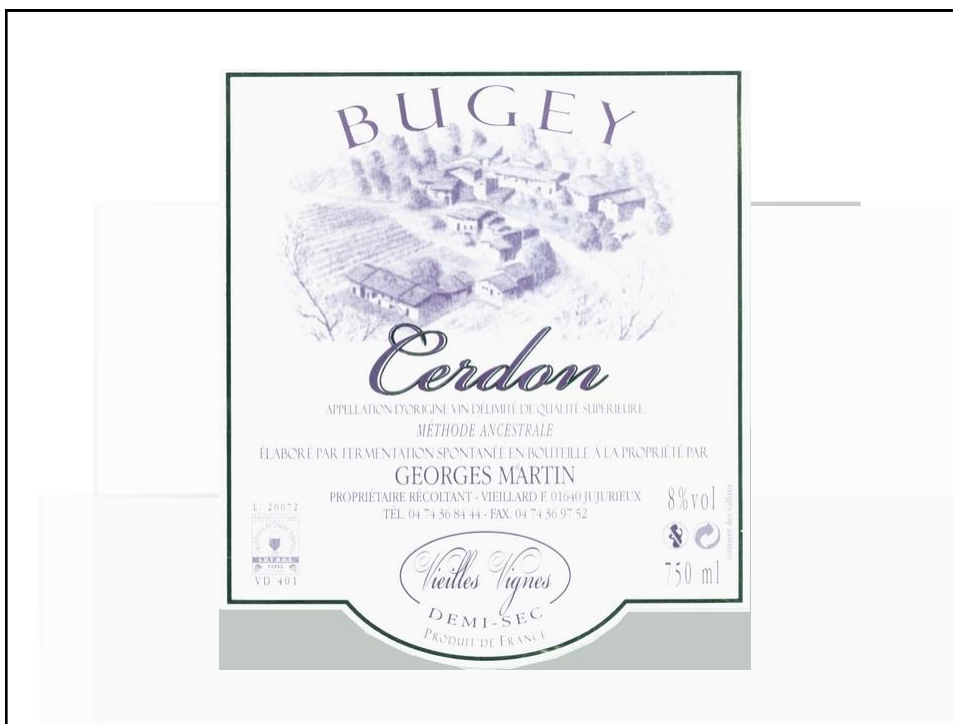
AOC Bugey

« Mousseux ou pétillant »

Cerdon

AOC Roussette du Bugey

Montagnieu – Virieu le Grand



Les accords mets et vins

Vin de Savoie à base de Jacquère :
raclette, fromage de montagne, poisson cru, sushi, tartare ...

Vin de Savoie à base d'Altesse ...
affiné, poisson en sauce crémée, volaille crémée, waterzooï ...

Chignin Bergeron :
chèvre, asperges blanches mousseline

Mondeuse :
jambon de montagne, boeuf grillé

Cerdon :
Dessert aux fruits rouges