

Découverte des vins de Savoie avec le Clan de Nogaro

Jean-Paul Sempé présente et fait déguster la Mondeuse



Découverte des vins de Savoie avec le Clan de Nogaro

Pour le 3e atelier « Vignes et vins » du Clan (Culture loisir animation Nogaro) dû à Guy Dutirou, Jean-Paul Sempé a présenté le 25 février les vins de Savoie et de Bugey. Et plus particulièrement la Mondeuse (rouge). Il a déjà présenté les vins de Bandol Provence) et de Vinsobres (Côtes du Rhône). Comme les rencontres précédentes, celle-ci avait pour but de présenter des vins souvent peu connus des habitants de notre région, mais qui ont un intérêt pour les amateurs de vin en général.

Des cépages locaux – Le vignoble des vins de Savoie s'étend sur 56 communes et 2 100 ha. Il a obtenu en 1973 trois appellations d'origine contrôlées : Vin de Savoie, Roussette de Savoie et Seyssel (dont le territoire est à cheval sur celui des vins de Savoie et celui du Bugey). Appellations auxquelles il faut ajouter le Crémant de Savoie, AOC récemment obtenue (2014). Ces appellations sont déclinées en seize dénominations pour le Vin de Savoie et quatre pour la Roussette de Savoie.

Le vignoble produit 70 % de vin blanc, 20 % de rouge, 6 % de rosé et 4 % de crémant (méthode traditionnelle). Soit 125 000 hl et 16 millions de bouteilles en moyenne. Ce sont des vins qui s'exportent encore peu, mais cela est en train de changer.

Un peu d'histoire – En 1248, une partie du mont Granier (1933 m), qui s'appelait alors « Apremont », s'est écroulée sur des marnes, entraînant un énorme glissement de terrain - plus de 500 millions de m³ de roches - qui a enseveli plusieurs villages et tué plus de 1 000 villageois, dont ceux de Granier. Le village et le mont ont échangé leurs noms en hommage aux habitants de Granier. Depuis, c'est sur le terrain de l'éboulis qu'est cultivée le vignoble d'Apremont et des Abyes. Une falaise verticale de 900 m de haut marque le lieu de l'effondrement. Et un éboulis, heureusement moins important, s'est produit au mont Granier en janvier de cette année, heureusement sans faire de victimes.

Un peu de technique – La vigne est plantée à raison de 5 000 pieds à l'hectare. Il y a 2,50 m de distance maximum entre les rangs et 0,80 m maximum entre les pieds.

Selon Jean-Paul Sempé, les caractéristiques de ce vignoble sont d'être situé sur un carrefour de voies commerciales, d'avoir une forte tradition viticole qui remonte au moins à l'Antiquité romaine et d'être composé de cépages locaux : mondeuse rouge, mondeuse blanche, jacquère (blanc), altesse (blanc). On y trouve, en plus, du gamay, de la roussanne, appelée « bergeron », du pinot noir et du chasselas.

Le jour de la conférence, les locaux rénovés du bâtiment du Clan au 23, avenue de Daniate, accueillent ainsi une des premières activités après les travaux. Ce côté « pimpant neuf » a tout de même un petit inconvénient pour « le nez » du vin : les odeurs de peinture dominent l'atmosphère de la pièce où le conférencier a réuni les fans de vin. Lors de la dégustation de Mondeuse rouge 2013 de la dénomination Jongieux qui a suivi la conférence, on a résolu le problème en se déplaçant dans le hall, plus aéré.

Pour la prochaine conférence, on attend le retour du Pérou Guy Dutirou avec, on l'espère des vins di Nouveau Monde...



Les bouteilles de Mondeuse rouge dénomination Jongieux du
Domaine de Saint-Romain



Jean-Paul Sempé commente la dégustation



Kévin Gessler (du Domaine de Joy à Panjas) est invité à commenter
la dégustation



La dégustation se poursuit



Idem