

Connaissez-vous les Crémants de Savoie ? Faut-il vraiment s'y intéresser?

Le 20/06/2019 par [Les 5 du Vin](#) dans [Sans rubrique](#)

Les Crémants de Savoie méritent-ils vraiment qu'on s'y intéresse ? Ou répondent-ils à un simple désir de changer, d'explorer de nouveaux territoires ?

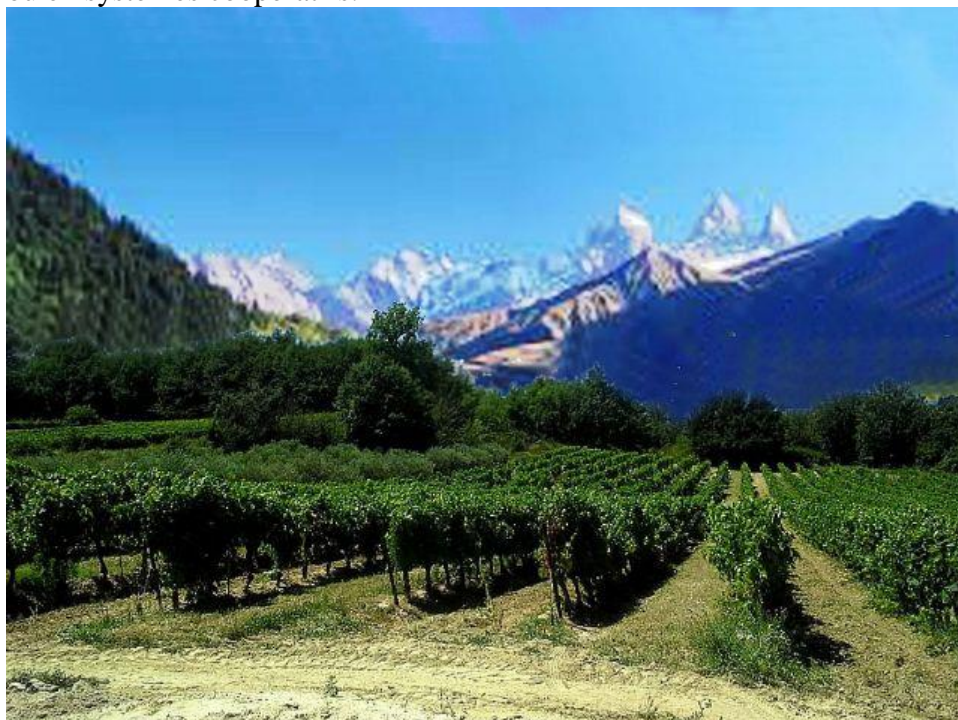
Ma belle-fille et mon fils sont très amateurs de vins effervescents et tout particulièrement de Champagne. Dernièrement, comme elle me demandait un conseil sur une sélection de champagnes, je lui ai fait remarquer que ça n'est plus le seul choix possible en la matière de bulles, surtout en habitant à Thonon les bains, et, je lui ai alors suggéré d'essayer les Crémants de Savoie pour varier. De mémoire, il en existe de qualité qui peuvent être servis en de nombreuses occasions (à condition de ne pas tomber sur des buveurs d'étiquettes) et à des prix doux. « D'accord, me dit-elle, si vous croyez qu'ils sont bons, et dans ce cas, quels crémants choisir, lesquels me conseillez-vous ? »

Une mise au point s'impose, il ne s'agit pas de concurrencer le champagne ou de les comparer, simplement de découvrir le travail de vignerons, qui proposent ce que leur terroir dont ils sont si fiers peut leur offrir ! Pour la rassurer et la convaincre que oui, les crémants de Savoie sont bons, et qu'ils ne sont pas les champagnes du pauvre, je me suis livrée à une petite dégustation qui m'a vraiment confortée dans mon opinion : Les crémants de Savoie offrent une spécificité et une originalité qui les rendent très attractifs. Pensons à les inviter plus souvent à notre table.

Petit rappel :

Le mot « crémant » désigne tous les vins pétillants produits en France selon la méthode champenoise, en dehors de la Champagne. Une même technique de production mais des caractères bien différents, reflets des climats et des cépages propres à chaque région. Un crémant aura des bulles plus fines, moins nombreuses, un effet plus rafraichissant.

En ce qui concerne le crémant de Savoie, il a été officiellement reconnu par décret paru au Journal Officiel en date du 11 septembre 2015. La Savoie rejoint ainsi la famille des grands crémants français (Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Die, Jura, Limoux et Loire) devenant la 8ème région productrice, à compter de la récolte 2014. Il est produit dans l'aire d'appellation vin de Savoie située dans les départements de la Savoie (80%), de la Haute-Savoie (8%), de l'Isère (8%) et de l'Ain (4%) ; avec ses 2200 hectares c'est le plus petit vignoble de France, mais il ne manque pas d'ambition. Plus de 500 vignerons répartis en caves particulières ou en systèmes coopératifs.



La production de Crémant de Savoie répond à un cahier des charges très strict. Les raisins sont récoltés exclusivement 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 commercialisés qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage. Michel Quénard, explique : « *Ce que nous voulons, ce n'est pas ressembler à d'autres crémants...* »

Une typicité garantie par la diversité des cépages et des terroirs.

La Savoie, à elle seule, recèle une jolie diversité de terroirs, avec des spécificités qui donne à chacun d'eux sa personnalité. L'altitude, bien sûr, avec des vignes qui s'étagent de 250 à 450 mètres sur les coteaux escarpés qui bordent les vallées, le vignoble bénéficie d'expositions variées en fonction des micros terroirs. Les sols, souvent d'origine morainique, mais surtout la diversité des cépages, dont certains propres à ce vignoble. Le cahier des charges impose un minimum de 60% de cépages locaux – Jacquère et Altesse – dans les vins de base. Ce taux pouvant donc aller jusqu'à 100%. La Jacquère doit par ailleurs atteindre un minimum de 40% de l'encépagement total. Chasselas, Chardonnay, Pinot noir, Gamay sont autorisés pour les 40 % restants... avec un maximum de 20 % de cépages noirs.



Vigne de Jacquère

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

Parmi ceux que j'ai pu goûter, classés par ordre de préférence :

1. **ENTRE AMIS Brut Zéro, CRÉMANT DE SAVOIE EXTRA BRUT de Jean-François QUÉNARD**

Le domaine **Jean-Pierre et Jean-François Quénard** est une histoire familiale! Depuis 1644 la famille Quénard cultive la vigne autour du village de Chignin au pied des fameuses Tours de Chignin, et s'étend aujourd'hui sur 18 hectares. Jean-François Quénard a rejoint son père en 1987, il gère le domaine en agriculture raisonnée, mais il réalise aussi des essais en bio sur quelques hectares de jacquère. Aujourd'hui c'est Anne Sophie, l'une des quatre filles de Catherine et Jean-François qui s'apprête à revenir sur le domaine familial. Pour toute la gamme, la qualité est au rendez-vous. Le crémant quant à lui est une vraie valeur sûre !

Elaborée à partir de la Jacquère 60 %, accompagnée de Pinot noir 20 %, et de Chardonnay 20 %, la cuvée est élevée 21 mois sur lattes.

Ce que j'ai particulièrement apprécié, c'est son effervescence fine et légère, sa bulle crémeuse, son côté gouleyant. En bouche, il est frais, ample, élégant et gourmand ! C'est sans doute la jacquère qui lui amène la fraîcheur et la légèreté, tandis que le chardonnay et le pinot associés à l'élevage lui apportent la complexité et la longueur en bouche. Une vraie réussite.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 11,50 euros ; Caveau de la Tour Villard – 73800 Chignin – 04 79 28 08 29 – j.francois.quenard@wanadoo.fr – <http://www.jfquenard.com>



2. **PÉTILLE IDYLLE CRÉMANT DE SAVOIE**

Le Domaine de l'Idylle est une propriété familiale de 18 ha située au cœur du village de Cruet, au pied du massif des Bauges. Chez les Tiollier, François, Philippe et Sylvain... Sylvain représente la 6ème génération de vigneron du domaine. Son arrière arrière arrière... grand-père plante les premières vignes en 1840 sur la petite commune de Cruet. Le vignoble est accroché aux flancs des coteaux alpins de la Combe de Savoie, dans le parc du massif des Bauges. Les coteaux viticoles du Cruet comptent parmi les plus réputés de Savoie autant par la qualité de leur terroir que par la beauté de leur environnement. Les cépages mondeuses, Roussette et Jacquères trouvent ici leur terroir de prédilection. Réception de la vendange du crémant par gravité, fermentation malolactique effectuée à 100 %.

La cuvée fait la part belle à la jacquère (80% de l'assemblage) face à la roussette (cépage altesse).

J'ai adoré ce crémant, facile à boire, plein d'élégance, tout en harmonie. Sec, fruité, avec une belle finesse de bulles. Un nez qui balance entre, fruits à chair blanche, agrumes et fines herbes, légèrement toasté. Sa bouche fraîche fine, équilibrée et fruitée s'achève sur des notes légèrement briochées. Un crémant harmonieux superbe de fraîcheur et de finesse.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 9,80 euros; Domaine de l'IDYLLE 345 rue Croix de Lormaie – 73800 Cruet – 04 79 84 30 58 – tiollier.idylle@wanadoo.fr – <http://www.vin-savoie-idylle.fr>



3. **CRÉMANT DE SAVOIE Extra Brut Blanc André et Michel Quénard**

Le vignoble André et Michel Quénard est un domaine familial dont la tradition de la vigne et du vin remonte à 4 générations. André, le grand-père, Michel, le père, et la sœur de Michel, ont été rejoints ces dernières années par Guillaume et Romain, les enfants ! Michel Quénard a beaucoup œuvré pour l'obtention de l'indication Crémant, c'est en 2009, que Guillaume, le fils aîné de Michel, a rejoint le domaine dont il est désormais le chef de file . Les vignes sont plantées en terrasses, exposées plein sud sur les fortes pentes des coteaux de Torméry à partir de 300 mètres d'altitude et s'élèvent jusqu'à 400 mètres avec une pente de 40 à 70 % et avec une densité élevée de 9 000 pieds à l'hectare. Le domaine produit une gamme complète de vins blancs, rouges, rosés en appellation « Vin de Savoie Chignin » et « Chignin Bergeron » et effervescents.

Superbe crémant **exclusivement constitué du cépage Jacquère**, *tout en fraîcheur et en légèreté, avec ses bulles fines et régulières. J'ai perçu la même finesse et élégance dans les arômes du nez marqués par des notes de fruits blancs et d'agrumes. J'ai retrouvé en bouche la fraîcheur fruitée avec des notes citronnées, et la délicate effervescence. Finale pleine de vivacité, aux beaux parfums anisés.*

Prix au domaine : 8,50 €; **Domaine André et Michel Quénard**, 1327 route du Coteau de Torméry, – 73800 Chignin- 04 79 28 12 75- am.quenard@wanadoo.fr– <http://www.am-quenard.fr/>



4. **CRÉMANT DE SAVOIE BRUT, Domaine Vendange**

Après des études de viticulture et d'œnologie à Beaune, Benjamin Vendange est revenu en 2015 sur la propriété familiale où la famille cultivait la vigne depuis de très nombreuses années, mais les raisins étaient jusqu'alors portés à la coopérative de Cruet. Avec sa compagne Diane Gounel, œnologue, le pas a été franchi et, il élabore aujourd'hui ses propres vins. Situé en **Combe de Savoie**, sur les contreforts du **Massif des Bauges**, le domaine Vendange s'étend sur une superficie de 10 hectares en coteaux exposés plein Sud, sur le terroir de **St Pierre d'Albigny**, au hameau du **Miolanet**, dans un rayon d'1 km autour du chai de vinification. Les cépages savoyards, Jacquère, Altesse, Mondeuse y expriment toute leur typicité.

Pour cette cuvée issue des cépages Jacquère, Altesse, Chardonnay, le couple adopte une vinification traditionnelle du crémant en cuves inox thermorégulées, élevage 6 mois en cuve inox avec batonnage des lies. Elle a été Médaille d'Or aux Trophées des vins de Savoie 2018.

Un Brut aux très fines bulles qui exhale de beaux parfums de fleurs blanches, aux notes d'agrumes (pamplemousse) et de pêche blanche. Bouche riche et fraîche, structurée avec une belle matière et une effervescence d'une très grande finesse et élégance. Une belle minéralité en finale.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 9,00 euros ; **Domaine VENDANGE** Miolanet – 73250 Saint-Pierre-d'Albigny – 06 84 68 77 48 / 06 87 09 43 59 – vendangeinfo@aol.com – <http://www.domaine-vendange.com>



5. **CRÉMANT DE SAVOIE Michel et Xavier MILLION ROUSSEAU**

Bienvenue à Monthoux chez Xavier et Michel, 4ème et 3ème génération du Domaine Million Rousseau, ils se définissent comme de véritables artisans-vignerons. Ils sont aujourd'hui à la tête d'un vignoble de 10 ha qui s'étage entre 300 et 500 m d'altitude sur le coteau de Monthoux, un des coteaux savoyards les plus réputés, sur un sol de marne désagrégée, caillouteux, et de dépôts glaciaires. C'est aussi à Monthoux que se trouve le caveau de Xavier et Michel Million-Rousseau. Une large gamme des vins de Savoie de cinq blancs, deux rosés, quatre rouges et deux pétillants en méthode traditionnelle.

L'assemblage du crémant Jacquère 40 %, Chardonnay 32 %, Altesse 21 %, Pinot noir 7 % lui assure une bonne personnalité.

La subtile association des différents cépages confère à cette cuvée une fraîcheur fruitée autour de touches épicées. Bouche élégante, ample et facile soutenue par la finesse des bulles.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 9,90 euros; Michel et Xavier MILLION ROUSSEAU Monthoux – 73170 Saint Jean de Chevelu – 04 79 36 83 93 / 06 86 95 34 26 – vinsmillionrousseau@orange.fr – <http://www.vinsmillionrousseau.fr>



6. **CRÉMANT DE SAVOIE BRUT, Maison Cavallé**

Jean Cavallé, fonda l'entreprise Jean Cavallé en 1949, il décida de créer un négoce en vins de Savoie et Michel le fils, développa la société dès le début des années 70, il « exporta » les ventes au-delà du département. Les Vins de Savoie sont à l'origine de la fondation de la Maison, les Cavallé travaillent depuis de nombreuses années avec les mêmes vignerons, tout comme ils découvrent chaque année des nouveaux domaines et les intègrent à leur carte. Michel va vite regarder au delà des coteaux savoyards pour proposer des vins de toute la France. Quelques années plus tard, en 93, Laurent Cavallé, fils de Michel, va rejoindre l'entreprise. Le négoce Cavallé diversifie ses gammes de produits et développe son activité vers la grande distribution. Entre temps, la maison s'est ouverte sur le monde. Dans les années 2000, c'est au tour de Jean-Christophe Cavallé, le dernier de la fratrie, d'entrer en lice ; il s'intéresse aux vins français comme étrangers. La maison offre des gammes très différentes de vins et de liqueurs qui permettent de répondre à chaque besoin et à tous les circuits de distribution. Pour en revenir au crémant, la cuvée est à dominante : Jacquère 80 %, Pinot 10 %, Gamay 10 %

A l'œil, il est déjà prometteur avec son cordon de bulles fines et légères. Il ne cache rien de ses arômes fruités, complétés par des notes légèrement toastées. La bouche est fraîche, ample et harmonieuse avec une belle rondeur en finale. Une finale équilibrée et élégante soutenue par la finesse des bulles

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 12 euros ; Maison CAVAILLÉ 285 Boulevard Jean Jules Herbert – PAE Les Combaruches – 73100 Aix-les-Bains – 04 79 61 04 90 – web@cavaille.com – <http://www.cavaille.com>



7. **CRÉMANT DE SAVOIE EXTRA-DRY, Maison Mollex**

La famille Mollex du Pays de Seyssel se consacre à la culture de la vigne et au négoce de ses vins depuis 1359. Mais il a fallu attendre le début des années 1930 pour qu'elle vende son vin en bouteilles : C'est Ernest et Marguerite Mollex qui se lancent sur le marché du vin en étant dans les premiers à proposer du vin en bouteille en plus du vin en vrac. Ernest Mollex fût de toutes les batailles, notamment celle qui aboutit à la création de L'AOC Seyssel en 1942. La Maison Mollex s'est développée, au fil des années et des générations ; Georges et René Mollex dans les années 60, puis Jean-Pierre et Jean-Luc dans les années 80 et aujourd'hui, c'est au tour de Sébastien et sa sœur Séverine de poursuivre. Ils ont repris le domaine et exploitent le plus grand vignoble de l'AOC Seyssel : 30 ha de vignes cultivées uniquement avec le cépage Altesse, et également le cépage Molette. Le Caveau de Dégustation de la Maison Mollex créé en 2013 est situé au cœur de Corbonod, village viticole de l'Appellation « Vins de Seyssel », on y trouve les Vins de Seyssel, ainsi que la gamme de négoce des Vins de Savoie.

Le crémant est vinifié en cuve inox à température contrôlée, mis en bouteille et stocké sur lattes en cave pendant 12 mois, dosé à 16 g de sucre résiduel. La cuvée assemble 80 % de Jacquère, 10 % de Gamay, et, 10 % de Pinot noir.

Ses bulles fines et légères séduisent. Son nez fruité aux parfums de pêche jaune et de mangue, ses notes briochées. La bouche est mûre, mais fraîche, une touche d'estragon s'y est glissée. Charmeuse et harmonieuse, j'ai aimé la finale légèrement amère qui fait ressortir de fines notes d'agrumes...

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 7,90 euros, **Maison MOLLEX** 161 place de l'Église – 01420 Corbonod – 04 50 56 12 20 – maisonmollexsa@wanadoo.fr – <http://www.maison-mollex.com>



En conclusion: Un vrai coup de cœur pour les Crémants de Savoie !

Cette dégustation m'a permis de confirmer qu'aujourd'hui, la qualité est là, c'est indéniable et les crémants de Savoie, qui souffrent encore d'un déficit d'image, valent vraiment le détour. Ils sont vraiment bons ! Ce qui a changé ? La façon de travailler la vigne a évolué et donc offre une meilleure qualité des raisins, certains cépages phares et emblématiques de l'appellation, comme la Jacquère retrouvent leur caractère et expriment pleinement leur potentiel, sans oublier des vendanges sur mesure, le temps accordé au vieillissement sur lattes, l'attitude du vigneron et surtout, son envie d'accorder une vraie place au caractère effervescent de son terroir.

Hasta Pronto,

Marie-Louise Banyols



Vignes de l'AOC Crémant de Savoie