

LES GUIDES ET LIVRES SUR LE VIN TRAITENT SOUVENT DE CES RÉGIONS VITICOLES SOUS UN MÊME CHAPITRE. LEURS VINS N'ONT CEPENDANT RIEN EN COMMUN ET CHAQUE APPELLATION PRÉSENTE UNE IDENTITÉ ET UN CARACTÈRE BIEN AFFIRMÉ. C'EST JUSTEMENT POUR VOUS EN FAIRE CONSTATER LES DIFFÉRENCES QUE NOUS AVONS SOUHAITÉ VOUS FAIRE DÉCOUVRIR CES VINS ENSEMBLE. HORS DE LEUR RÉGION DE PRODUCTION, CES NECTARS SONT SOUVENT BIEN MÉCONNUS...

Montagne et caractère

Pour la Savoie c'est la découverte de deux grands terroirs, deux appellations et deux cépages phares de la région. En rouge : une appellation et de deux vins en crescendo. La Savoie recèle aussi de grands rouges de garde. Pour le Jura, cinq vins sont dégustés : deux vins blancs secs en élevage traditionnel avec ouillage des fûts ainsi puis deux vins blancs secs en élevage sous voile, sans ouillage des fûts, ainsi qu'un grand vin qui fait la réputation de la région. Les vins sont présentés dans l'ordre de la dégustation. Le classement est issu de la dégustation à l'aveugle de 403 personnes.

8^e CHÂTEAU MONTERMINOD, ROUSSETTE DE SAVOIE, CRU MONTERMINOD 2000, DOMAINE G & G BOUVET

Encépagement : Altesse. Âge moyen des vignes : 30, 35 ans. Sous-sol : éboulis argilo-calcaires. Situation : pentes du Nivolet, sud, vallon morainique des Bauges. Production moyenne : 8 500 bouteilles. Rendement moyen : 55 hl/ha. Vinification : macération pelliculaire (selon les années), élevage sur lies. Élevage : un an de cuve et vieillissement en bouteilles. Vinificateur :

H. Jeannoutot. Propriétaire : D & F Garanjouid.

La robe est or vert. Le nez libère des senteurs de fleurs blanches, de miel, d'agrumes. À l'aération, le vin se teinte d'une touche minérale, mêlée de notes de pain d'épices. L'attaque est fine et soyeuse, les saveurs sont marquées par les fruits jaunes, le citron confit. La bouche est ample et pure, la finale est légèrement poivrée. Un bel exemple de Roussette de Savoie dense et racé, doté d'un beau potentiel de garde. Un beau vin de gastronomie qui est à son apogée entre 2004 et 2012. Prix estimé à ce jour : 8,95 euros TTC. À associer avec du brochet au beurre blanc ou une volaille aux asperges. Servir à 11 – 12 °C.

6^e CHIGNIN BERGERON, SAINTE DOMINIQUE 2002, DOMAINE G & G BOUVET

Encépagement : Bergeron (Roussanne). Âge moyen des vignes : 20 ans. Sous-sol : éboulis marno-calcaires fins. Situation : coteau sud, sud-ouest, forte pente. Rendement moyen : 52 hl/ha, élevage. En cuve sur lies et bâtonnage. Vinificateur : H. Jeannoutot. Propriétaire : D & F Garanjouid.

Le vin présente une Robe or pâle à reflets verts. Le nez est marqué par d'agréables senteurs de fleurs de tilleul, de verveine, de miel. À l'aération, on perçoit de fines notes mentholées. L'ensemble est très subtil et agréable. L'attaque est pure, fine. La bouche est très élégante et gagne en volume, en gras progressivement. L'équilibre est très réussi, l'acidité est bien enrobée de saveurs de poires pochées et de poivre blanc. Ce vin très subtil et plein d'élégance est à son apogée entre 2004 et 2010. Prix estimé à ce jour : 11,50 euros TTC. À marier avec une truite au bleu, une volaille de Bresse en croûte de sel ou encore un feuilleté au fromage. Ce vin peut être carafé quinze minutes avant de le servir à 11-12 °C.

7^e MONDEUSE ROUGE. PRESTIGE 2003.

DOMAINE G & G BOUVET
Encépagement : mondeuse. Âge moyen des vignes : 20 ans. Sous-sol : argilo-calcaire. Situation : Combe de Savoie, St-Pierre-d'Albigny sur coteau. Production moyenne : 6500 bouteilles. Rendement moyen : 52 hl/ha. Élevage : en fûts de chêne six mois. Vinificateur : H. Jeannoutot. Propriétaire : D & F Aaranjouid.

Robe grenat, pourpre à reflets violacés. Belle intensité. Le nez libère d'agréables senteurs de cerises noires, de gelée de mûres. À l'aération, l'ensemble se pare de notes d'épices douces, la cannelle, la vanille. L'attaque est intensément fruitée. La bouche est marquée par un fruit frais et croquant. De bons tanins serrés prennent place en fin de bouche. Une Mondeuse dense qui reflète bien la climatologie exceptionnelle du millésime 2003. Apogée : 2004 – 2010 voire davantage. Prix estimé à ce jour : 9,95 euros TTC. Accords mets et vin : jarret de veau grillé et osso bucco au thym. Servir à 17-18 °C après aération de quelques minutes dans le verre.

4^e MONDEUSE ROUGE. CUVÉE GUILLAUME CHARLES 2002.

DOMAINE G & G BOUVET
Encépagement : Mondeuse. Âge moyen des vignes : 35, 40 ans. Sous-sol : éboulis argilo-calcaire. Situation : Combe de Savoie, sommet des coteaux. Production moyenne : 3 500 bouteilles. Rendement moyen : 48 hl/ha. Élevage : 12 mois en fût (50 % neufs). Vinificateur : H. Jeannoutot. Propriétaire : D & F Garanjouid. Robe pourpre intense à reflets violacés.



Le nez est marqué par des arômes de torréfaction, café, praline, chocolat. À l'aération, il gagne en finesse et se pare de senteurs de fruits noirs, la mûre, le cassis. L'attaque est dense riche et fraîche. La bouche libère un fruité long, pur et toasté. La structure tannique est fine et serrée. Ce Grand Vin a tous les honneurs de la table de Marc Veyrat. Apogée : 2004 – 2015 voire davantage. Prix estimé à ce jour : 18,80 euros TTC. Accords mets – vin : gigot ou épaule d'agneau grillé piqué à l'ail. Service : à carafier une bonne heure avant de servir à 18-19 °C.