

CRÉMANT DE SAVOIE

LES CRÉMANTS DE SAVOIE FÊTENT LEURS DIX ANS

Recouvrant le vignoble des Vins de Savoie, les Crémants de Savoie en révèlent toute la diversité ampélographique, que caractérise notamment l'utilisation de cépages autochtones comme l'althesse ou la jacquère, complétés parfois par du chardonnay, du gamay ou encore du pinot. Qu'ils soient issus de la seule jacquère ou d'un assemblage de plusieurs cépages (dont 40 % minimum de jacquère), ses vins partagent une même trame identitaire : ils sont frais, légers et aériens, expressifs et élégants à la fois.

S'inscrivant dans la longue tradition des vins effervescents de la Savoie, également défendue par les appellations Seyssel et Savoie Ayze, les Crémants de Savoie constituent une production encore confidentielle, qui s'élève entre 300 000 et 400 000 cols selon les millésimes. Il s'agit cependant d'une production d'avenir au regard de la dynamique positive du Crémant sur les marchés, toutes appellations confondues.

Avec les autres appellations françaises de Crémant, ils partagent une même polyvalence, qui les rend désirables aussi bien à l'apéritif qu'à table et qui explique leur image de vin dans l'air du temps. Qui plus est, les Crémants de Savoie expriment l'altitude des terroirs alpins, laquelle donne aux vins cet éclat dont raffolent les consommateurs d'aujourd'hui : notes minérales, vivacité, trame fraîche...



SÉLECTION DE CRÉMANTS DE SAVOIE

FAMILLE RICHEL

Bernard Richel

2022

Jacquère

12,00 €

DOMAINE G&G BOUVET

La Césarine

Jacquère (40 %), Altesse

(40 %), Chardonnay (20 %)

15,90 €

CAVE DES VINS FINS

DE CRUET

Prestige

2021

Jacquère, Altesse, Chardonnay

12,90 €

Médaille d'or au Concours

National des Crémants 2025

DOMAINE VENDANGE

Grande Réserve

Jacquère (45 %), Altesse

(30 %), Chardonnay (25 %)

Prix

Médaille d'or au Concours

National des Crémants 2025

DOMAINE DE L'IDYLLE

Pétite Idylle

2020

Jacquère aet un soupçon de

Roussette

15,50 €

Médaille d'or au Concours

National des Crémants 2025

LE VIGNOBLE DES VINS DE SAVOIE

Formé de pentes et de coteaux en altitude, le vignoble des Vins de Savoie s'étend sur 2 000 hectares de vignes, morcelés entre les bords du Léman, le massif des Arves, les rives du Bourget, la cluse de Chambéry et les flancs de la Combe de Savoie. Recouvrant trois appellations d'origine protégée, il reconnaît vingt-deux cépages dont beaucoup sont endémiques, parmi lesquels l'althesse, le gringet, la jacquère, la molette, la mondeuse blanche et noire ou le persan.

📍 vin_de_savoie