

## Vin des profondeurs

**RV au Lac de Tignes mercredi 1<sup>er</sup> mars 2023 à 10h  
Pour la sortie des bouteilles et du fût de 500 litres,  
Immergés depuis deux ans**



***Une dégustation du fût sorti du lac ainsi que celle d'un fût élevé traditionnellement en cave aura lieu à 12h avec plusieurs restaurateurs et sommeliers.***

Pascal Perceval exploite aujourd'hui le domaine familial exceptionnel créé en 1910 sur 54 ha de vignes, dans les Alpes françaises. Le vignoble savoyard possède tous les atouts pour réussir des vins de grande qualité. Les parcelles du domaine sont souvent plantées sur des coteaux abrités et très bien exposés, ou bénéficiant de la proximité avantageuse des lacs.

Pascal Perceval a eu l'idée il y a des années de donner une nouvelle dimension à ses vins, en les immergeant au fond d'un lac pour les élever : la première immersion a eu lieu en 2017 dans le Lac Lemman, suivie par celui d'Annecy, du Bourget et désormais dans le Lac de Tignes.

Le vigneron explique que « *le vin gardé sous l'eau, dans une obscurité totale et dans des conditions d'hygrométries parfaites, a bénéficié d'une situation de conservation exceptionnelle et gagne entre 3 et 5 ans de maturation. Grâce aux remous naturels et réguliers du lac, son évolution est amplifiée* ».

**Aujourd'hui c'est une nouvelle expérience :**

**Une caisse d'environ 1000 bouteilles d'IGP Roussanne et un fût de 500L de Bergeron sont restés cette fois deux ans sous l'eau**

Ils vont refaire surface (les premiers vins descendus avaient été remontés un an après) : le périmètre est délimité pour ne pas fragiliser le lac, ni en bloquer l'accès pendant les vacances scolaires.

L'opération est menée avec la mairie, les établissements de la famille Bouvier, ainsi que la régie de piste de Tignes. Celle-ci est chargée de découper, dans les 1,40 m de glace, deux trous dont un servant d'issue de secours pour les plongeurs sous glace et scaphandriers.



**Le Vin des Profondeurs** Prix de vente TTC particuliers :

- la bouteille de 50 cl en coffret de Bergeron, Roussanne ou Mondeuse : 38 €
  - le coffret dégustation avec 2 bouteilles (dont une élevée en cave) Mondeuse/Roussanne : 48 €
- € Vente directe (au domaine et sur les salons), GD régionale, quelques restaurateurs.

---

## À suivre :

Les bouteilles demeurant depuis 2017 au fond du Lac d'Annecy, seront sorties avant l'été 2023 puis **une amphore de Mondeuse du Château La Gentilhommière** y sera descendue.

**Le Vin des Glaces Perceval (*le vin givré du MONT-BLANC*)** depuis 2010 : si le temps le permet, la prochaine cuve sera hélicoptérée au Refuge des Grands Mulets par CMBH avant fin février.

A plus de 3500 m d'altitude, la cuve restera sur la terrasse du refuge une semaine pour séparer l'eau du jus et geler. Elle sera ensuite descendue au Domaine Perceval où les cuves dégèlent lentement au soleil. Le liquide est surveillé de façon permanente, afin de permettre une intervention rapide lors de sa fonte, et de prélever le produit final dans son intégrité. Sous l'effet du froid extrême, le moût initial perd entre 50% et 70% de son eau, rendant le produit alors naturellement plus concentré. La vinification est arrêtée à 9°C pour un taux d'alcool faible, et est finalement mise en bouteille.



709 chemin de Cresmont, 73800 Porte-de-Savoie. vignobles-perceval@orange.fr  
04 79 28 13 13 <https://www.domaine-perceval.fr/>

---