



DE LA VIGNE AU VERRE, DÉGUSTONS LA TERRE !

En plein cœur des terres, à quelques lacets d'Aix-les-Bains, Le Vigneron Savoyard vous convie à faire une pause au Caveau de Chautagne, à la découverte de l'authentique histoire et du savoir-faire des vins de Savoie, richesse oenotouristique du territoire de La Riviera des Alpes. Créée en 1952 à Ruffieux, Le Vigneron Savoyard est une coopérative viticole à l'esprit familial, un collectif soudé où règnent méthodes ancestrales et respect du terroir, des cuvées identitaires et parcelles, cultivées, récoltées et vinifiées avec passion et bon goût du coin.

Sublimer la production locale dans les règles de l'art et sans mélange fourre-tout, sans dénaturer ni fruit, ni patrimoine, voilà toute la volonté de femmes et d'hommes passionnés d'humain comme de raisin, mais surtout d'héritage nature à savourer.

Pour déguster l'été et amorcer la rentrée pour les plus pressés, nous vous proposons une sélection de vins blancs tout en fraîcheur, finesse et complexité. Chardonnay, Jacquère Aligoté ou Malvoisie surprenant, s'accorderont parfaitement aux belles soirées d'été, jusqu'à glisser délicatement vers l'automne.

Pour le petit plus local, vous trouverez jouté à la Cave du Vigneron Savoyard, le Caveau de Chautagne, une véritable malle aux trésors de région, le parfait allié des instants gourmets à déguster, étape oenotouristique et gastronomique incontournable en Chautagne !

Je reste à votre disposition pour toute demande d'informations, de visuels ou d'échantillons.

Belle dégustation !



INFORMATIONS PRATIQUES :

Le Vigneron Savoyard
47 impasse de la cave
73310 Ruffieux

www.caveau-chautagne.com

CONTACT PRESSE

Agence SOGO COM
Magali BUY
+33(0)6 81 87 94 32
magali@sogocom.fr

Réalisation Agence Sogo Com
Crédits photos Caveau de Chautagne



« Cuvée Confidence » AOP VIN DE SAVOIE CHARDONNAY



Présentation de la Cave

En 1952, une cinquantaine de vignerons implantés en Chautagne font le choix de mutualiser leurs moyens en se dotant d'un outil commun de transformation, afin d'assurer la production de vins de qualité à partir de raisins issus de leurs vignes. En 2016, un mariage de raison s'impose : la cave coopérative de Chautagne et d'Apremont fusionnent pour devenir Le Vigneron Savoyard. Un investissement important permet la rénovation de la cuverie et l'installation d'une nouvelle chaîne d'embouteillage. Aujourd'hui, la structure compte plus de 60 adhérents, exploite 140 hectares de vignes et produit environ 8 000 hectolitres de vin chaque année.

Cépage

100% Chardonnay

Terroir

Les vignes sont situées sur les coteaux au pied du Mont Clergeon avec une exposition plein ouest. Le sol est composé de grès mollasique et moraines calcaires.

Age moyen du vignoble

25 ans

Rendement

60 HL Hectare

Vinification

Vendange manuelle et mécanique, pressurage pneumatique, macération sur bourbe, fermentation en cuve inox à 14-16°C pendant 3 à 4 semaines sans sulfite, la fermentation malolactique n'est pas recherchée. Elevage sur lie pendant 3 mois pour une mise en bouteille au printemps.

Dégustation

Robe jaune paille brillant aux reflets, au nez on perçoit des notes exotiques et un fruit intense, il dénote une singularité plutôt rare pour le cépage. En bouche, l'attaque est vive et franche, mais le vin n'en est pas moins ample et capable d'une certaine souplesse : c'est un pur Chardonnay savoyard qui exprime une grande complexité. Belle finale sur de beaux amers enrobés par une remarquable onctuosité.

Accord mets / vins

Apéritif - Poisson - Noix de St Jacques - Cuisses de grenouilles – Escargots

Température de service

Entre 9 et 11°C

Temps de garde

Jusqu'à 3 ans





« *Domaine des Cordulies – bio* » **AOP VIN DE SAVOIE BLANC**



Présentation du Domaine

Le Domaine des Cordulies incarne toutes nos valeurs et notre savoir faire depuis 2018. Cogéré par les adhérents de la Cave Coopérative "Le Vigneron Savoyard" sur un format SCIC, soutenu par un financement participatif, projet équitable et solidaire, et dont la production est intégralement Bio.

Cépage

50% Jacquère / 50% Aligoté

Terroir

Issue exclusivement des coteaux de Chautagne, sur grès mollasique et moraine calcaire, aux lieux-dits des « Vignes du Seigneur » et « Carcine », sur la commune de Serrière en Chautagne avec une exposition plein Ouest.

Age moyen du vignoble

45 ans

Rendement

30 HL Hectare

Vinification

Vendange manuelle, pressurage direct pneumatique, macération active sur bourbes 12 heures, fermentation en cuve inox à 16°C pendant 4 à 5 semaines sans sulfite. Elevage sur lie pendant 6 mois en cuve inox.

Dégustation

Robe jaune or brillant aux reflets d'ambre. Voici un joli blanc où la maturité domine, mêlant notes de fruits blancs et exotiques et marqué par une belle complexité olfactive. La bouche est généreuse, propose une belle longueur et assume sa gourmandise. Clairement, c'est un blanc de Savoie atypique et ça nous plaît.

Accord mets / vins

Apéritif - Escargots - Poisson

Température de service

Entre 8 et 10°C

Temps de garde

Jusqu'à 3 ans



« Cuvée Confidence » AOP VIN DE SAVOIE MALVOISIE



Présentation de la Cave

En 1952, une cinquantaine de vignerons implantés en Chautagne font le choix de mutualiser leurs moyens en se dotant d'un outil commun de transformation, afin d'assurer la production de vins de qualité à partir de raisins issus de leurs vignes. En 2016, un mariage de raison s'impose : la cave coopérative de Chautagne et d'Apremont fusionnent pour devenir Le Vigneron Savoyard. Un investissement important permet la rénovation de la cuverie et l'installation d'une nouvelle chaîne d'embouteillage. Aujourd'hui, la structure compte plus de 60 adhérents, exploite 140 hectares de vignes et produit environ 8 000 hectolitres de vin chaque année.

Cépage

100% Veltéliner

Terroir

Les vignes sont situées sur les coteaux au pied du Mont Clergeon avec une exposition plein ouest. Le sol est composé de grès mollasique et moraines calcaires.

Age moyen du vignoble

20 ans

Rendement

50 HL Hectare

Vinification

Vendange manuelle et mécanique, pressurage pneumatique, macération sur bourbe, fermentation en cuve inox à 14-16°C pendant 3 à 4 semaines sans sulfite, la fermentation malolactique n'est pas recherchée. Elevage sur lie pendant 3 mois pour une mise en bouteille au printemps.

Dégustation

Une robe d'un jaune délicat aux reflets d'or. Un nez surprenant, à la fois élégant et puissant, fait de fruits et de fleurs, de mirabelle et de lys et, plus furtivement, de miel et de cire, un nez où parfois même, on décèle à la dérobée une note éphémère de réglisse ou d'eucalyptus. Comme le bouquet, la bouche surprend en parvenant à allier intensité et légèreté. Il y a là de la générosité, certes, mais une générosité aérienne.

Accord mets / vins

Apéritif - Salade composée - Plat exotique

Température de service

Entre 9 et 11°C

Temps de garde

Jusqu'à 5 ans

