



À la découverte de la
région Savoie-Bugey



Sommaire

- Quelques chiffres
- Un peu d'Histoire...
- Zoom sur le vignoble
- Une multitude de terroirs ?
- Comprendre les appellations
- Les cépages
- La « Minute Œnologie » : la vinification en blanc



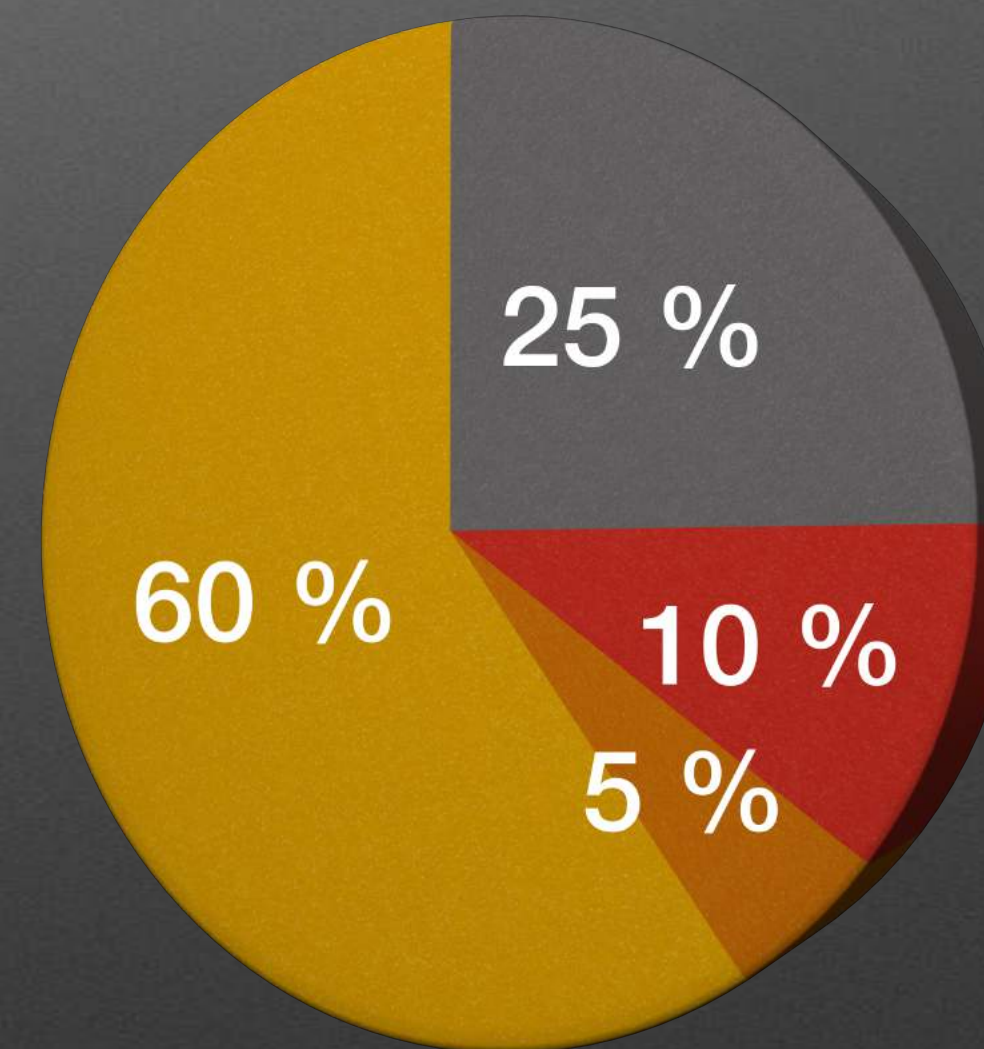




Les grands Chiffres

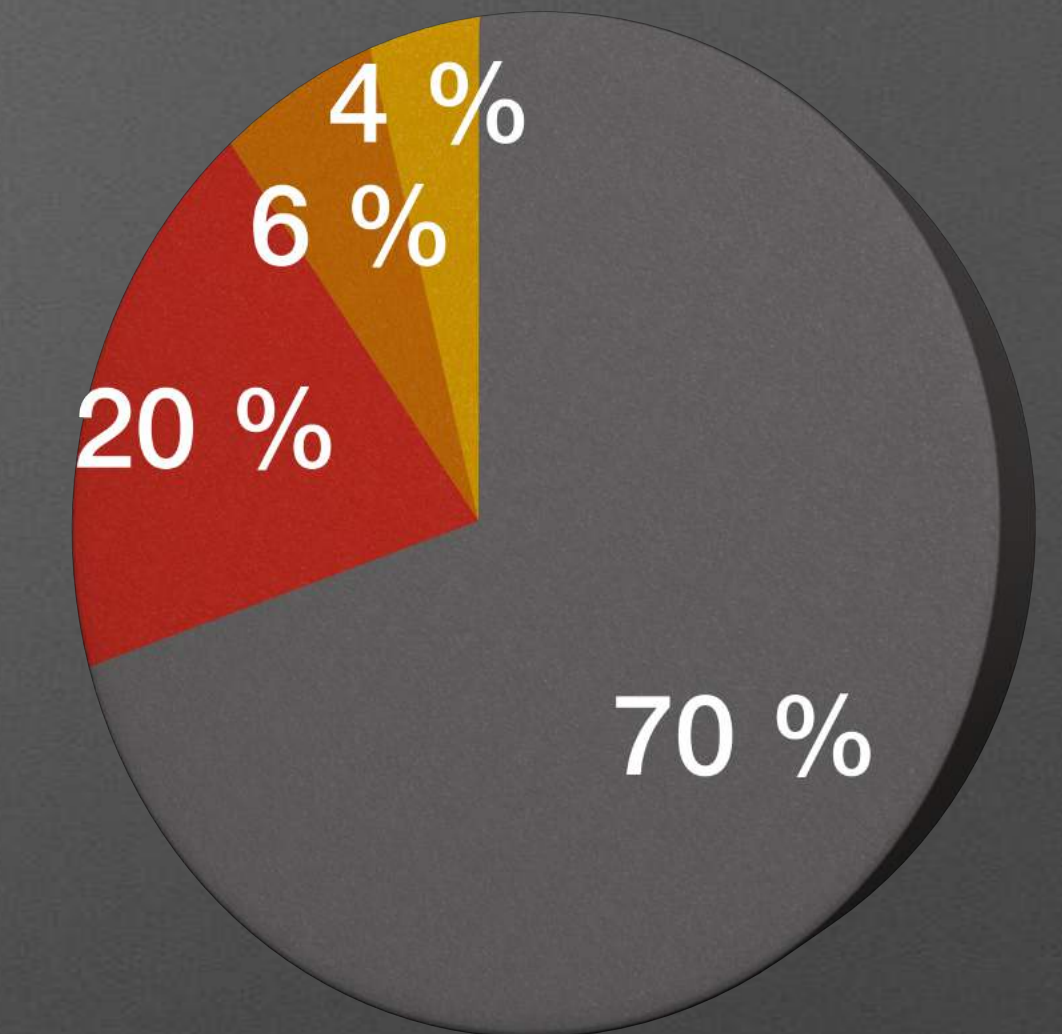
- Vignoble de moins de 3000 ha !
 - Savoie = 2200 ha env.
 - Bugey = 550 ha env.
- Savoie : 117 000 hl dont 70% de vins blancs.
- Bugey : 27 000 hl dont 60% de vins mousseux et pétillants et 40% de vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

Répartition
Production Bugey



- Blancs
- Rouges
- Rosés
- Mousseux

Répartition
Production Savoie



- Blancs
- Rouges
- Rosés
- Mousseux

Un peu d'histoire...

- Présence de la vigne en Savoie dès le 1^{er} siècle av JC.
- Au moyen-âge, les moines cisterciens travaillent à la dénomination des surfaces du vignoble Savoyard. On assiste aux premières expériences en matière de viticulture et de vinifications. Progression notable dans la qualité des vins...
- 1248, le Mont Garnier s'effondre! Bien plus tard, au XVIII^{ème} siècle, la vigne sera plantées sur les éboulis, qui seront à l'origine de 2 grands crus renommés : l'Apremont et les Abymes.
- Fin du XVIII^{ème}, + de 9000 ha de vignes sur treille dans cette région !
- De manière générale, la révolution de 1789 eut des répercussions favorables sur le développement de la vigne : les vignobles, devenus biens nationaux, ont pu être rachetés par les fermiers. Ce qui réduisit le métayage agricole et généralisa le « faire direct ».
- Mais l'oïdium, le mildiou et le phylloxera surtout, vont littéralement ruiner ces 2 vignobles et diviser par 3 sa production!
- Les vins de Savoie seront reconnus comme AOVDQS en 1957, et deviendront AOC en 1973.
- Les vins du Bugey seront reconnus par l'INAO comme AOVDQS en 1958, puis comme AOC en 2009.

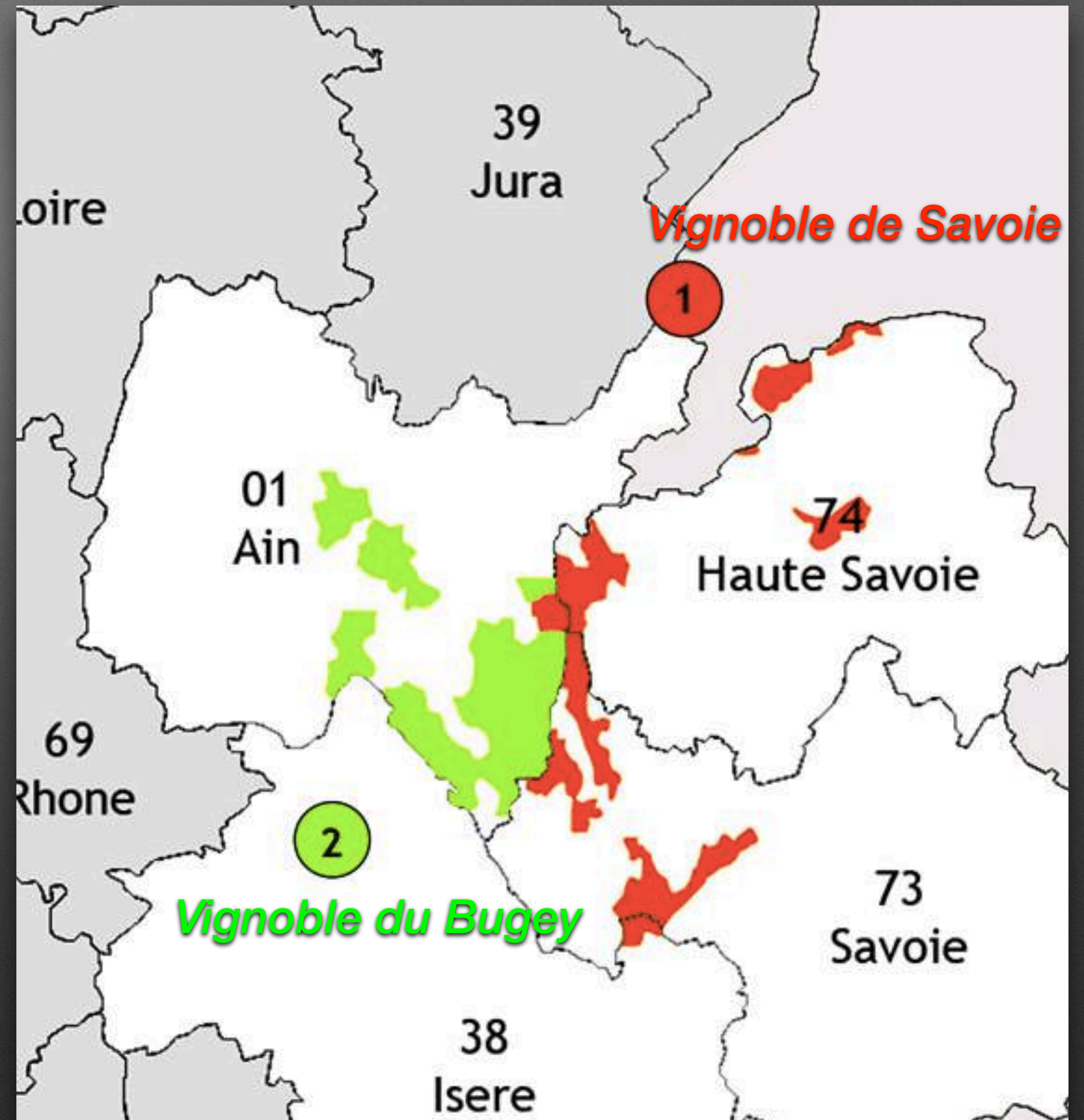




Le Mont Granier

Zoom sur le vignoble...

- Vignoble qui s'étend sur 4 départements:
 - Ain,
 - Savoie,
 - Haute-Savoie,
 - Isère.
- 2 sous-régions:
 - Savoie,
 - Bugey.



Le vignoble savoyard

- Sur les contreforts des Alpes, du lac Léman au nord à la vallée de l'Isère au sud
- Paysages de montagnes, les vignobles se dispersent sous forme d'îlots plus ou moins importants:
 - Le Chablais
 - La Vallée d'Arve
 - L'avant-pays savoyard (Vallée des Usses, Seyssel et autour du lac du Bourget)
 - La Cluse de Chambéry
 - La Combe de Savoie (au pied du massif des Bauges)



Le vignoble du Bugey

- Ce vignoble peu connu s'étend sur 3 zones appelées Cerdon, Montagnieu et Belley.
- L'AOC Bugey fait partie de la région Savoie et Bugey et se répartit dans le département de l'Ain, entre la Savoie et le Jura.
- Sols essentiellement calcaires et/ou graveleux (cf Manicle)





Cerdon, dans l'Ain

Cerdon
Renardat-Fache
Bugey



Une multitude de terroirs...

- Climat tempéré, continental et montagnard surtout, avec des influences océaniques et méditerranéennes
 - Températures fraîches
 - Précipitations importantes
 - Temps changeant
- Influence importante des lacs (surtout Bourget et Léman) et des rivières, induisant des micro-climats
- Altitudes variant entre 300m et 600m env en la Savoie; et entre 200 et 500m pour le Bugey
- Pentes fortes > insolation et rayonnement solaire +++
- Sols formés généralement de:
 - Éboulis calcaires (issus de l'érosion)
 - Marnes
 - Moraines





Le Grand Colombier



Le Grand Colombier

Comprendre les appellations

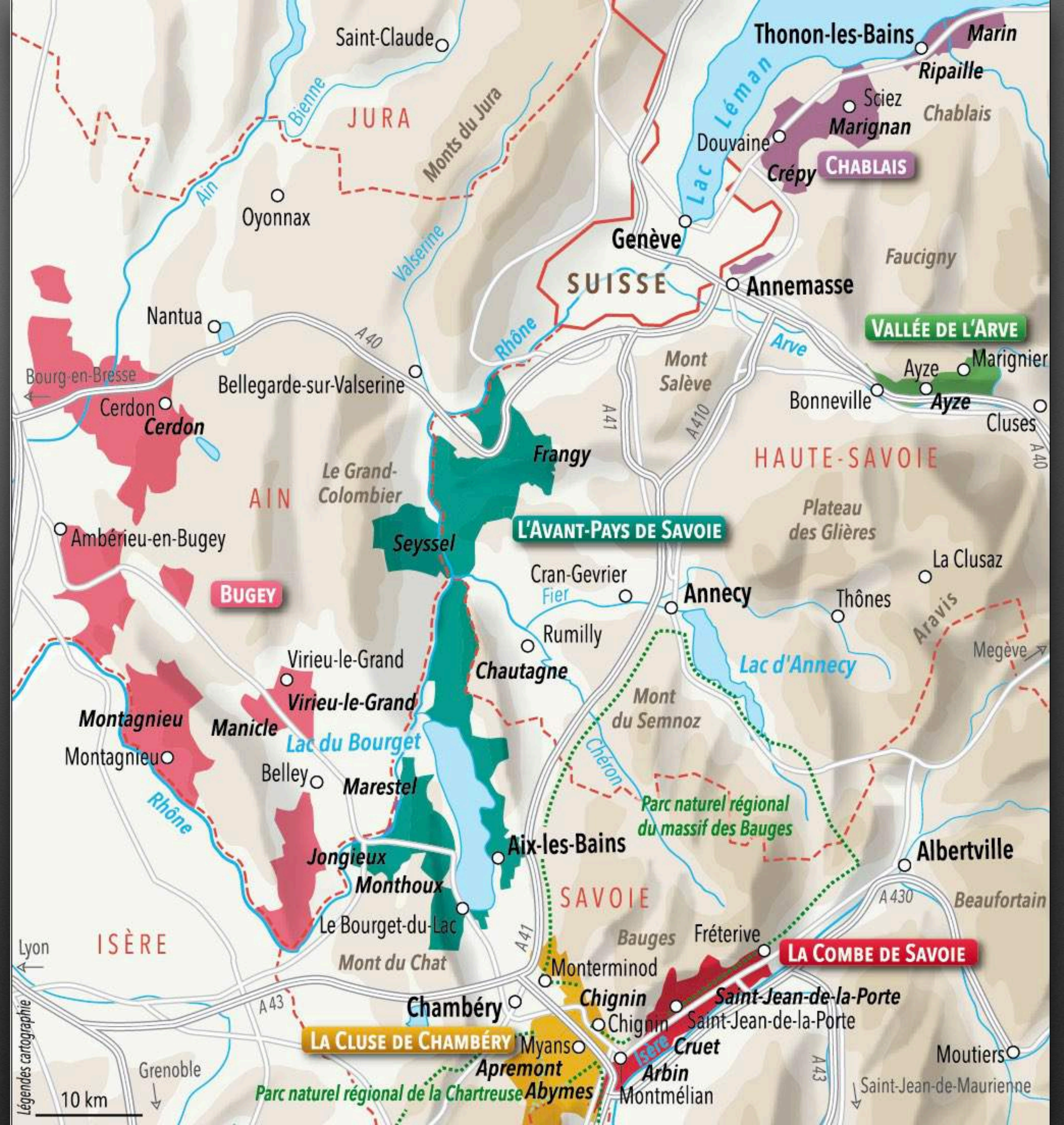
- 5 appellations régionales :
 - **AOC Bugey**: pour tous les types de vins
 - **AOC Roussette du Bugey**: vins blancs secs issus exclusivement du cépage altesse
 - **AOC Vins de Savoie**: vins blancs secs, rouges, rosés, mousseux ou pétillant, à base de nombreux cépages
 - **AOC Roussette de Savoie**: vins blancs secs issus exclusivement du cépage altesse
 - **AOC Seyssel**: vins blancs, rouges et mousseux
- La variété des sols, des cépages employés bien adaptés à certains terroirs, la diversité des expositions, l'existence de micro-climats..., ont permis de distinguer des « crus »: **3** en AOC Bugey; **2** en AOC Roussette du Bugey; **16** en AOC Vins de Savoie; **4** en AOC Roussette de Savoie, et **1** AOC communale Seyssel qui produisent des vins de crus caractéristiques de ces terroirs.



Comprendre les appellations

Les Crus...

- En AOC Bugey:
 - Bugey Manicle
 - Bugey Montagnieu
 - Bugey Cerdon
- En AOC Roussette du Bugey:
 - Virieu le Grand
 - Montagnieu

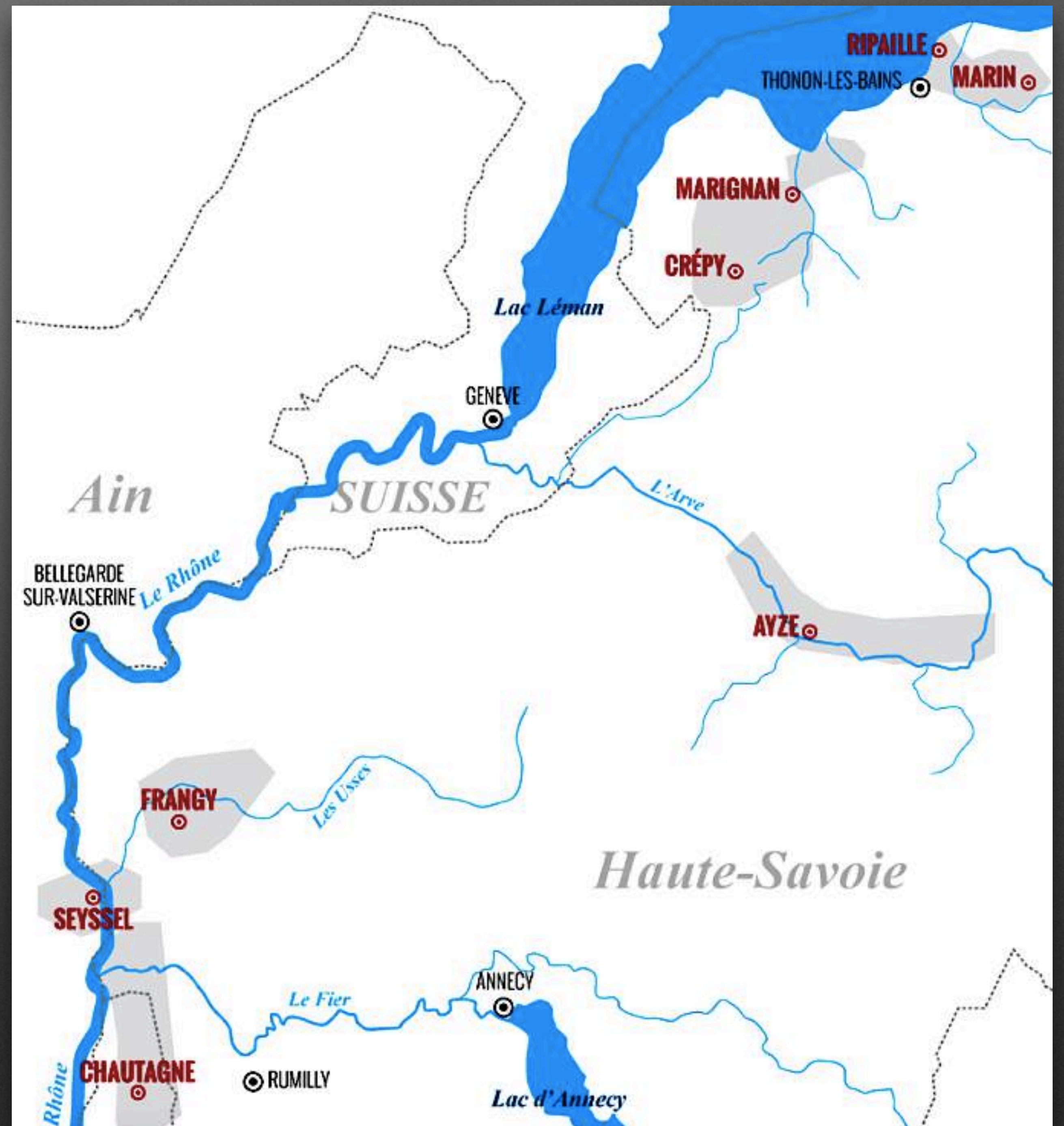




Ripaille

Comprendre les appellations

- En Savoie:
 - Ayze
 - Crépy
 - Marignan
 - Ripaille
 - Marin
 - Frangy
 - Seyssel (AOC communale)
 - Chautagne

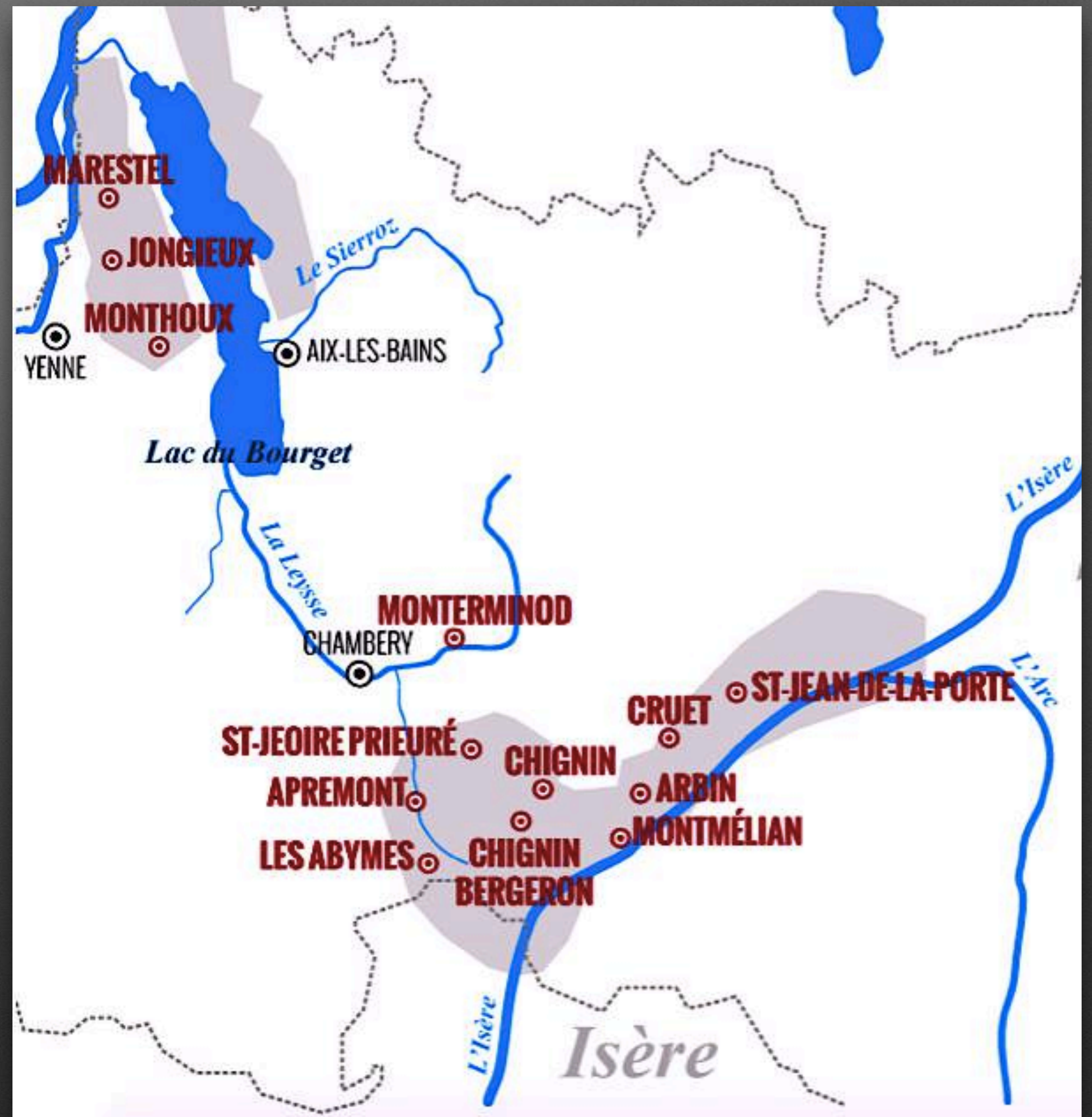


Vignoble de Montmélian



Comprendre les appellations

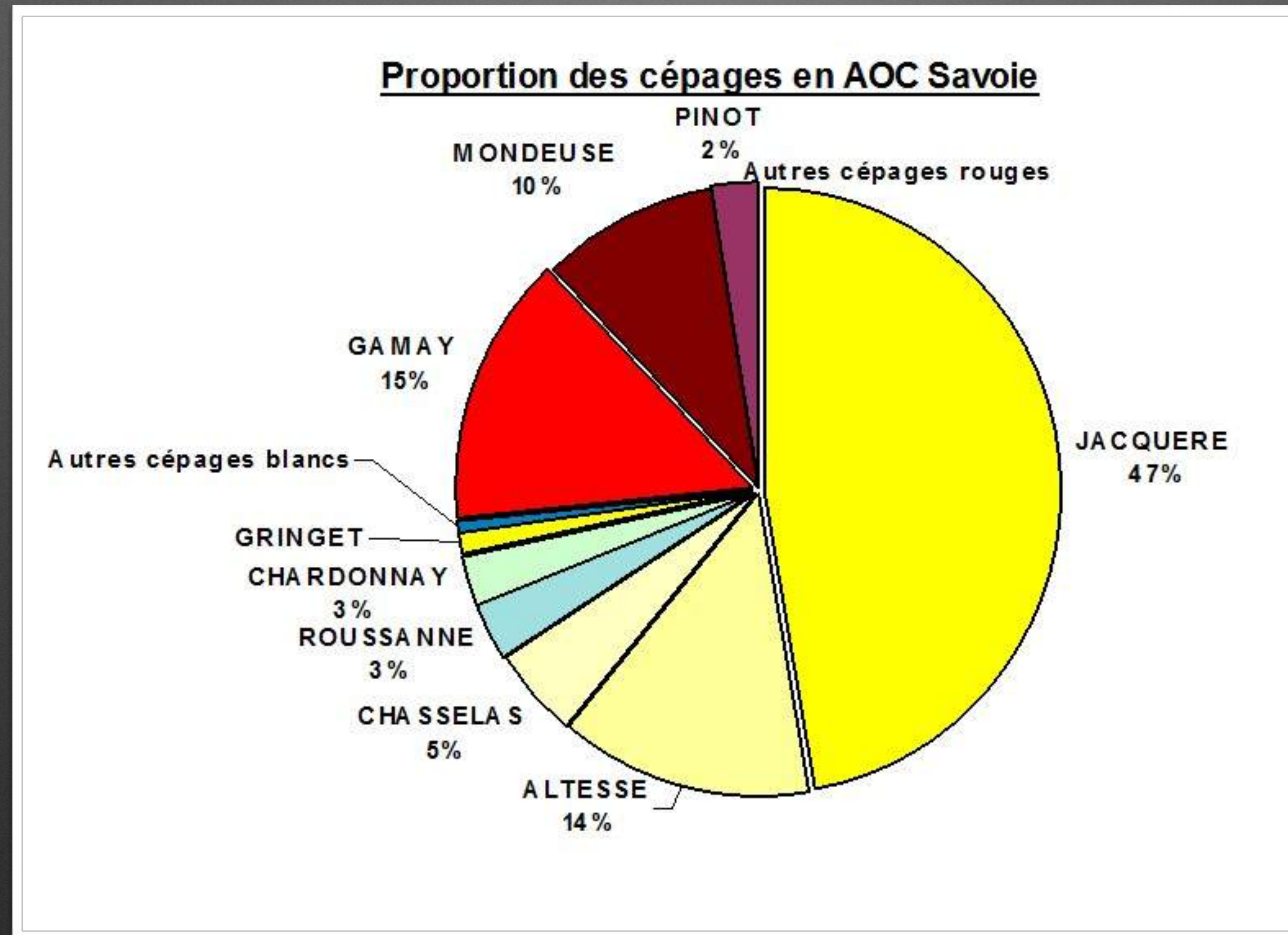
- En Savoie (suite):
 - Saint Jeoire du Prieuré
 - Apremont
 - Abymes
 - Chignin
 - Chignin Bergeron
 - Montmélian
 - Arbin (rouge uniquement!)
 - Cruet
 - Saint Jean de la Porte
- En AOC Roussette de Savoie:
 - Marestel
 - Jongieux
 - Monthoux
 - Monterminod





Chignin - Tour et Clos Saint-Anthelme

Les cépages



Les cépages

- Plus de 25 cépages plantés sur ce tout petit vignoble !
- Les vins blancs du Bugey sont élaborés à partir des cépages: aligoté , altesse, chardonnay , jacquère , mondeuse blanche, pinot gris. Le cépage principal étant le chardonnay.
- L' altesse appelé localement roussette est un cépage spécifique du Bugey et de Savoie, il est utilisé pour élaborer les vins d'AOC Roussette du Bugey et de Savoie.
- Les vins rouges du Bugey sont obligatoirement issus d'un seul cépage et élaborés à partir des cépages gamay, pinot noir et mondeuse.
- Le Poulsard et le Gamay sont utilisés pour les vins mousseux rosés de Cerdon
- Les vins blancs mousseux et pétillants sont élaborés par l'assemblage des cépages chardonnay, jacquère et molette blanche.

Les cépages

- En Savoie, les cépages sont nombreux et adaptés aux multiples terroirs existants. Les plus répandus sont jacquère, altesse, et roussanne pour les blancs. La mondeuse noire étant le cépage rouge typique de la Savoie.
- Ils permettent d'élaborer tous les types de vins.
- Le chasselas (« Fendant » en Suisse) cultivé presque exclusivement sur les rives du Lac Léman
- La molette sur Seyssel (avec l'altesse)
- Le gringet lui, pousse préférentiellement le long de la vallée de l'Arve (Cru Ayze)
- La jacquère se plait dans la Cluse de Chambéry, la roussanne (ici appelée bergeron) à Chignin
- La mondeuse noire dans la Combe de Savoie (en cépage obligatoire à Arbin)
- Le gamay en Chautagne

Merci de votre attention

