

Association des Sommeliers de Savoie-Alpes-Bugey

Quand l'union fait la différence, le partage sublime les vins de France

RENCONTRE AVEC CHARLES ANDRÉ CHARRIER, PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION



Charles André Charrier
et Gérard Lambert

Chef sommelier réputé à l'Abbaye de Talloire largement connu sous le nom de « Charly », ce passionné du vin a déjà fait

ses preuves en la matière : « Maître Sommelier », il a remporté le concours national 2017 de la Meilleure carte des Vins en France, après avoir été lauréat du « Master of Port » au niveau international. Malgré son niveau d'excellence Charly n'en garde pas moins la tête sur les épaules et se donne pour mission de partager son savoir-faire et transmettre sa passion. Voilà pourquoi il préside l'ASSAB depuis 2012 et nous confie sans prétention les missions de cette entité régionale à laquelle il consacre une bonne partie de son temps.

Créée en 1979 par Claude Marandon et Bernard Fromager, l'ASSAB se veut formatrice de ses membres tout en contribuant à la promotion des vins de Savoie et du Bugey tant au niveau régional que national et international. Proche

des vignerons indépendants, elle veille à en assurer la promotion, participe aux différents concours vinicoles, et se rapproche des autres associations (de France ou d'autres pays) lors de voyages d'étude dans les vignobles. Enfin, en lien avec les écoles, un point d'honneur est mis dans la transmission auprès des jeunes sommeliers. Appartenant à l'Union Nationale de la Sommellerie Française qui regroupe 21 associations régionales, l'association savoyarde a pour but de réunir les sommeliers d'âges et de maisons diverses afin de partager leurs expériences lors des dîners de dégustation, découvrir les coup de cœur des jeunes sommeliers, ou même créer chaque année une nouvelle cuvée avec un vigneron, comme Gérard Lambert depuis l'an dernier. 3 fois par an, les sommeliers savoyards rencontrent leurs confrères de toute la France pour mettre en place de nouveaux événements, et les arroser toujours, de cet ingrédient essentiel et partagé à loisir : le plaisir !

Associations des Sommeliers de Savoie-Alpes-Bugey

Route des Bègues - 74250 - FILLINGES

Tél. : 04 50 60 70 23 - www.sommeliers-savoie-alpes-bugey.fr

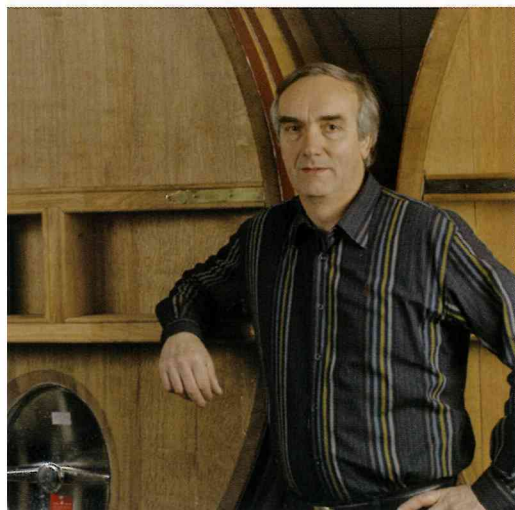
charles-andre.charrier@orange.fr - Mobile : 06 83 13 52 25

“ Le Vignoble Savoyard a toujours choisi la voie de la qualité ”

Chargé de fédérer l'ensemble des vignerons producteurs de vins de Savoie et de faire respecter le cahier des charges établi dans une démarche

géographiques, avec nombreux crus baptisés du nom des communes : Apremont, Les Abymes, Chignin, Chignin-Bergeron, Cruet, Jongieux, Chautagne...

RENCONTRE AVEC MICHEL QUENARD, PRÉSIDENT DU SYNDICAT RÉGIONAL DES VINS DE SAVOIE



de qualité optimale, le Syndicat Régional des Vins de Savoie regroupe 540 vignerons sur une surface de 2100 hectares de vignes. Elles couvrent aujourd'hui 4 Appellations : Savoie, Roussette de Savoie ont été reconnues en 1973, en rejoignant l'AOC Seyssel labellisé en 1942. Quant au Crémant de Savoie, il obtient l'AOC en 2015.

Selon Michel Quenard, vigneron depuis 40 ans implanté à Chignin, « le Vignoble de Savoie est résolument engagé à défendre l'excellence de sa production, en l'inscrivant dans le respect de l'environnement et des consommateurs. »

Si l'AOC se répartit sur 4 départements (Savoie, Haute-Savoie, Ain et Isère), la Savoie représente 80% de la surface elle-même scindée en 20 dénominations

La particularité de ce terroir réside dans son relief montagneux qui présente une diversité de sols et d'exposition, avec des micro-climats qui donnent aux vins la force de leur caractère. Nombreuses vignes sont plantées sur des coteaux escarpés, situés entre 300 et 500 mètres d'altitude, et le relief tourmenté donne à certains vins leur typicité inégalable: c'est le cas de l'Apremont, issu du secteur de Jacquère reconstitué sur l'éboulement du Mont Granier dont résulte un relief chaotique avec une prédominance de cailloux et de calcaire. De ce relief inédit émane la minéralité typique de ces vins jouissant aussi d'un exceptionnel ensoleillement.

Fier de ses crus réputés pour leur finesse et leur élégance, le Syndicat œuvre à favoriser l'œnotourisme en s'associant à de nombreux partenaires. Plusieurs visites attrayantes et savoureuses s'offrent désormais aux regards et aux papilles des amateurs....