

**ARTICLE BIENTOT DISPONIBLE DANS LA PROCHAINE
EDITION DE « SOMMELIERS INTERNATIONAL »**

Ce lundi 2 décembre 2024 fut l'occasion pour les membres de l'association des sommeliers de Savoie-Alpes-Bugey de découvrir le vignoble et les vins du bassin annécien.

En effet, historiquement, autour du Lac d'Annecy, nous pouvions constater plus de 500 hectares de vignes et particulièrement sur la rive-Est (sur les communes de Veyrier-du-lac, Menthon Saint-Bernard, Talloires ...). Ce fut l'arrivée du phylloxera en 1879 qui contribua à la disparition du vignoble. D'après **Antoine Duchemin**, historien, et **Emma Castel**, la disparition des vignes autour du lac d'Annecy empêcha une intégration du vignoble annécien dans le cahier des Charges de l'Appellation d'origine contrôlée Savoie ou de l'IGP Vins des Allobroges. Une disparition causée entre autre par la pression immobilière du secteur. A ce jour, un dossier est en cours de validation par l'INAO afin de permettre la valorisation de ces terroirs dans l'IGP et peut-être à terme voir apparaître une mention « lac d'Annecy ». C'est grâce à l'investissement de vigneron locaux et de membres d'associations locales que le projet fut réalisable.

Ainsi, les sommeliers savoyards débutent cette journée du 2 décembre par la découverte des vignes de **Veyrier-du-Lac** avec **Bruno Lupin**. Vigneron à Frangy et adepte du cépage Altesse, son aventure annécienne débuta en 2014. Actuellement, c'est environ 80 ares de ce cépage que nous constatons sur la commune. Les vignes sont plantées à 600 m d'altitude, face au lac d'Annecy et bénéficient d'une exposition Sud-Ouest. 2018 marqua le premier millésime des « Vignes du Lac » . Le rendement est infime, 15hl/ha ! C'est pour cette raison que Bruno et ses associés, Cyril Andrez et Ylan Mathieu, ont planté en 2023 des cépages hybrides (souvigner gris et sauvignac) afin d'analyser le comportement de ceux-ci sur les terroirs d'altitude du lac d'Annecy.

La journée continue avec la découverte du vignoble de **Menthon Saint-Bernard** avec **Florent Héritier**. Egalement vigneron à Frangy, Florent exploite à ce jour 3,5ha au pied du Château de Menthon. Ici, on apprécie la vue imprenable mais également tout cet écosystème mis en place par le vigneron. Ainsi, nichoirs, arbres fruitiers côtoient les vignes d'altesse, de mondeuse blanche, de jacquère, de gringet, de Viognier, de mondeuse noire, de douce noire et enfin de gamaret. 2022 marqua le premier millésime des vins de Menthon Saint-Bernard. Deux cuvées (Les Tourelles et Les Côtes) sont ici produites. Elles se revendiquent à l'image du millésime et sont guidées par le principe de la biodynamie.

Puis, l'heure du déjeuner fut marquée par l'intervention de **Francis Rousset**, vigneron passionné à **Villaz**, officiant sous le nom des vins du Coteaux des Girondales. Effectivement, toujours d'après les recherches de Monsieur Duchemin, on constatais en 1730, 10ha de vignes sur cette commune localisée au Nord-Est d'Annecy. Le travail de Francis débuta en 2016. A ce jour, ce sont neuf cépages qui sont plantés d'un seul tenant sur la commune de Villaz (altesse, chardonnay, roussanne, jacquère, persan, douce noire, mondeuse noire, gamaret et pinot noir). Ce travail expérimental sur ces terres agricoles permet d'apprécier l'identité de ces cépages locaux.

La journée s'est poursuivie par la visite des vignes à **Talloires**. Encore une fois, on apprécie le cadre somptueux à l'instar d'une carte postale. Ce projet fut mis en place par **Philippe Héritier**, vigneron au domaine des Orchis, en 2019. Un début difficile causé par l'intervention de la grêle, de la sécheresse, ou encore des chevreuils... Cependant, Philippe est persuadé de l'avenir de ce vignoble. Un vignoble situé entre deux cascades et donc dans une véritable cassure géologique. 1,2ha de vignes entre l'Hermitage Saint-Martin et l'abbaye millénaire de Talloires : un panorama à couper le souffle. Néanmoins, Monsieur Héritier ne désire pas élaborer des vins de « carte postale », comme il l'évoque. Ainsi, il reste un point d'interrogation pour une potentielle récolte en 2025. Adossés au Massif de la Tournette, c'est actuellement 5

cépages qui sont cultivés en biodynamie (l'altesse, la mondeuse blanche, la molette, le gringet et enfin la douce noire).

Pour finir, direction la commune de **Doussard**, au lieu-dit « Glière dessus », à 17km d'Annecy. Un hameau implanté sur un coteau de forte pente autrefois totalement dédié à la vigne. Une activité qui a cessé depuis maintenant 60 ans. Ici, nous découvrons le projet de réhabilitation des vignes d'autrefois, des vignes agroforestières. Un projet colossal mené par 4 associés sur 17 hectares de surface. Cette réhabilitation a pu voir le jour grâce à Raphaël, chef de culture, qui prépare les sols pour accueillir les premières plantations mais également Jérémy Dupraz, vigneron à Apremont, qui apporte son expertise. L'activité débutera mi-décembre sur 3ha et aura comme ambition de voir les premières vendanges en 2027. Nicolas Bailly fait ainsi part des ambitions de ce projet. Cela n'est pas moins de 13 cépages qui côtoieront différentes cultures (notamment l'apiculture). Soutenu par le parc naturel des Bauges, nous verrons à l'avenir une galerie d'exposition à ciel ouvert, un bâtiment pour accueillir le public de tout âge dans l'objectif de fournir des activités pédagogiques.

Pour conclure, l'histoire du vignoble annécien continue de s'écrire grâce à ces professionnels, intimement persuadés du devenir de ce terroir. En effet, de part la présence du lac qui joue un rôle majeur de régulation thermique mais également de part l'altitude, le vignoble du lac d'Annecy n'est-il pas LE vignoble de demain ?

Les vins dégustés au cours de cette journée :

- Vin de France « Les Grandes suites » Les vignes du Lac 2023 : un vin élaboré à partir du cépage altesse issue du terroir de Veyrier-du-Lac. Un vin de caractère mettant en exergue toutes les qualités organoleptiques du cépage altesse.
- Vin de France « Les Grandes suites » Les vignes du Lac 2023 *Fût de Chêne* : ici, même cépage, même millésime mais un élevage différent. En effet, l'altesse séjournera quelques mois en fût de chêne afin de nous offrir une complexité aromatique remarquable.
- Vin de France « Les Tourelles » 2023 Florent Héritier : un vin issu des cépages altesse, jacquère et Viognier. L'élevage pour ce millésime a eu lieu en œuf béton afin de nous offrir une certaine spontanéité.
- Vin de France « Les Tourelles » 2022 Florent Héritier : pour ce millésime, le vin aura séjourné 12 mois en cuve et 12 mois en barrique. Un vin abouti, expressif, tout en restant sapide et rafraichissant.
- Vin de France « Avé » Francis Rousset 2023 : un vin issu du cépage altesse qui n'a subi aucune filtration. Un vin éclatant, peu sulfité, nous offrant une expression sincère de ce fabuleux cépage.
- Vin de France « Les Côtes » 2023 Florent Héritier : assemblage de mondeuse et gamaret élevés en cuve. Un vin rouge offrant un plaisir immédiat.
- Vin de France « Les Côtes » 2023 Florent Héritier : un assemblage dominé par la mondeuse associée au gamaret et ayant subi un élevage en barrique. Un vin gastronomique, aux tanins extrêmement bien intégrés.
- Vin de France « Mataï » 2023 Francis Rousset : ici c'est tout le caractère épicé et charnu de la mondeuse issue du vignoble de Villaz qui s'exprime.

Wodecki Marie

« Meilleur Jeune Sommelier de France 2023 »

Membre de l'association des Sommeliers de Savoie-Alpes-Bugey