



Gilles Bertioz et son épouse.

## Vin

# AOC VINS DE SAVOIE À découvrir d'urgence!

Loin du cliché « Chalet, neige, raclette », la Savoie produit des grands vins à petits prix.

Claire Brosse et Thibault Leclerc, de **l'Amateur**

**C**ombien sommes-nous à cantonner les vins de Savoie aux traditionnelles vacances de sports d'hiver, vins faciles et passe-partout ? C'est oublier un peu vite qu'ils sont natifs de terroirs riches, variés et difficiles à travailler, qu'ils sont issus de cépages locaux vraiment typiques (Jacquère, Roussette, Mondeuse, Altesse, etc.), qu'ils s'accrochent à une cuisine variée et raffinée et qu'ils sont des quatre saisons !



Étienne et Raphaël Saint-Germain.

## La référence



Un type incroyable, ce Gilles Bertioz ! Fils de paysan, totalement autodidacte, il a débuté à la vigne en 1990. En 2000, il décide de ne garder que la moitié de ses vignes, soit 3,5 hectares, pour ne pas céder à la pression économique et faire tout de A à Z, y compris les piquets en acacia qui supportent les souches. S'il travaille en bio, c'est par respect du patrimoine et aussi des générations futures, auxquelles il veut laisser une terre saine et belle.

**LE STYLE DES VINS :** le rêve de Gilles, c'est de faire « un truc primitif », à savoir un seul rouge et un seul blanc qu'on aimerait ou pas, loin des nombreuses Aoc que compte la Savoie. Pour l'heure, ses blancs s'avèrent exceptionnels : aussi minéraux qu'opulents.

Commencez donc par le chignin (notre sélection) – cépage Jacquère – à 4,5 € et 11,5° d'alcool seulement.

Domaine Gilles Bertioz, Le Viviers, 73800 Chignin. Tél. 04 79 71 58 80.



**L'Amateur de bordeaux est un bimestriel dédié au vin. Pour recevoir gratuitement un exemplaire, appelez au 0 892 68 06 89.**

© L'Amateur (pour son dossier)

## La révélation



Les frères Étienne et Raphaël Saint-Germain, la trentaine tous les deux, sont partis de rien. En 1997, les deux Savoyards ont créé leur domaine de 11 hectares, à partir de terres familiales. En 1999, ils décident de quitter la coopérative locale pour faire enfin ce qu'ils veulent. S'ils pratiquent en théorie une viticulture conventionnelle, leur travail sur le terrain est plus que raisonnable, avec des interventions parcimonieuses et de moins en moins de désherbage. Leur travail soigné à la vigne limite leurs interventions au chai.

**LE STYLE DES VINS :** les vins ressemblent aux deux frères, ils sont tranchés et expressifs. Les rouges sont tout simplement incroyables par leur fruité et leur gourmandise. On adore la « Mondeuse Cuvée Le pied de la Barne 2004 », qui supporte fièrement la comparaison avec les meilleures syrahs du Rhône. À un prix tellement plus attractif (7 €) !

Domaine Saint-Germain, route du Col-du-Frêne, 73250 Saint-Pierre-d'Albigny. Tél. 04 79 28 61 68.

PHOTOS : GILLES BERTIOZ