

# Vin de Savoie : Chignin Bergeron 2007 - Domaine Louis Magnin 73800 Arbin



S'il est vignoble qui pâtit d'un manque de considération, c'est bien le savoyard : les autochtones ne sont pas gens de communication, l'essentiel de la production, jusqu'à peu, étant consommé sur place par les nombreux touristes assoiffés après le ski, et surtout le vignoble de Savoie avec ses 22 cépages, est un véritable casse-tête, même pour l'amateur le plus averti. Citons, en rouge : la Mondeuse dérivée de la Syrah donnant de beaux vins tanniques à la vigueur poivrée, en blanc l'Altesse ou Roussette, pouvant produire des vins de garde d'une complexité inouïe, le Bergeron, variante locale de la Roussanne rhodanienne, offrant des vins incisifs, opulents, complexes, la Jacquère, blanc rafraîchissant aux notes délicates, floracées, herbacées, le Gringet, variante locale du Savagnin jurassien, la Mollette donnant les vins effervescents de Seyssel et de Bugey, les Chasselas, Chardonnay, Mondeuse blanche, Malvoisie, etc. !

**Un patchwork de parcelles** \_ Pour « complexifier » : si l'appellation Chignin Bergeron est le fief du Bergeron, alias Roussanne, le terroir Chignin est celui de l'Altesse alias Roussette. Comment s'y retrouver !

Le vignoble de Savoie est un patchwork de parcelles isolées s'égrenant du lac Léman jusqu'au sud de Chambéry, les différentes aires de vignoble se développant dans d'étroites vallées aux pentes escarpées bordant de petits lacs dominés par les majestueux sommets alpins. Si la Savoie offre une délicieuse palette de vins blancs et rouges croquants, rafraîchissants, peu onéreux, mais finalement assez simples, certains viticulteurs ont pris le parti de tirer la

production vers le haut, le domaine Louis et Béatrice Magnin étant indéniablement l'une des figures emblématiques.

Proche des combes de Savoie, adossé au versant sud du massif des Bauges, à une altitude de 250 m, exposé sud, sud-est, en face de la chaîne de Bellecombe, ce petit vignoble familial de 8 hectares est planté sur des éboulis argilocalcaires, bénéficiant d'un microclimat méditerranéen, idéal pour la pleine maturité des raisins.

Les Magnin ont opté, depuis plusieurs années, pour une agriculture biologique et biodynamique, intrants naturels : tisanes de plante, poudre d'argile, bouse de corne avec soufre et cuivre à doses infinitésimales. La densité des ceps en taille guyot simple est de 8 500/ha. La vendange, par tries successives, souvent en légère surmaturité, est purement manuelle. Le pressurage pneumatique doux et long est effectué après un débourbage statique ; le moût est mis en cuve inox pour la fermentation alcoolique, sans malo-lactique. L'élevage en cuves sur lies fines dure 12 à 15 mois. Le bois est proscrit. Parée d'une limpide robe vieil or, ce Chignin Bergeron 2007 développe au nez des arômes miellés, anisés et floraux, acacia, tilleul, avec une légère pointe oxydative. La bouche est élégante, pulpeuse, dense, profonde avec du gras et une longue finale. Frais, il affiche une tension minérale acidulée plutôt qu'acide, la palette gustative complexe mêle de façon déconcertante : abricot, amande, fruits confits, poire compotée.

**Un air hivernal** \_ Les blancs de Savoie, dans les restaurants d'altitude, escortent gaillardement les robustes mets alpins à base de fromage : fondue, raclette valaisanne, tartiflette au reblochon, ainsi que leurs goûteuses charcuteries. Mais dans ces situations, il faut privilégier des vins très jeunes, rafraîchissants, acides, peu « alcooleux », tels la Jacquère ou le Chasselas de Ripaille. Le Chignin Bergeron plus complexe, fin et opulent, mérite « mieux » et, en fait, se mariera idéalement avec des poissons de lac ou de rivière : filets de perche, truite aux amandes, omble chevalier meunière (s'il n'est pas d'élevage !), féra à la thononaise, lavaret aux câpres. Intruse de la mer : la lotte façon Orloff garnie de fromage blanc et de tranches de lard offrira un accord délectable.

Alors, installons-nous à Chamonix, Courchevel ou tout simplement à la maison, ouvrons ce beau flacon de Chignin Bergeron en apéritif avec quelques copeaux de tomme ou comté, préparons, avec évidemment l'aide de notre experte compagne, un beau poisson de lac, pour terminer la bouteille. C'est le bonheur hivernal

assuré !... ■

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération**



*(gallery)*