

## LE VIGNERON SAVOYARD ET LES MOUTONS SONT DANS LA PLACE EN CHAUTAGNE !

Biodiversité, écologie, cercle vertueux et bonne conscience, les mots sont tendance et pourtant, l'état d'esprit est vieux comme le monde. Et pour qui respecte et porte son patrimoine avec fierté, rendre la nature à la nature, l'histoire à l'histoire, n'est pas un effet de mode, mais une priorité. Et cette vertu n'a pas échappé à la coopérative du Vigneron Savoyard à Ruffieux, qui œuvre chaque jour pour révéler son territoire de Chautagne et d'Aprémont et mettre à profit un savoir-faire ancestral au nom des Hommes, des vignes et d'un terroir préservé par leurs mains. Cépages perdurés, authentique sublimée, rien n'est trop beau pour soigner et exprimer sa terre, tant qu'on en respecte son origine, la pureté nourricière pour moteur.

### ● VIGNES EN PÂTURE

Créé en 1952 à Ruffieux, le Vigneron Savoyard est une coopérative à l'esprit convivial, un collectif soudé à quelques lacets d'Aix-les-Bains et de la Riviera des Alpes. Ici naissent des cuvées identitaires, cultivées, récoltées et vinifiées avec passion partagée. Certaines parcelles sont en agriculture biologique, d'autres en conversion, l'envie de travailler le plus propre possible, une volonté quotidienne. Alors quand l'idée de mettre des moutons dans la vigne traverse la tête de Benoit Laurent, vigneron coopérateur et propriétaire du Domaine de L'Arbessieux à Ruffieux, c'est tout un engouement qui se crée. Il s'explique : « *Je suis arrivé ici il y a 18 mois. Précédemment, j'étais dans le Vaucluse, je travaillais pour un domaine où j'avais déjà fait ce genre de choses. Je recherchais donc des pâtures pour mes vignes, quand je suis tombé sur une annonce de Xavier Réant, berger installé à Belley. Il était lui-même en quête de terres pour laisser ses 150 moutons en plein air.* »



### ● LES MOUTONS, C'EST BEAU, C'EST BIO !

Les promeneurs de mars ont alors vu, quelques jours durant, des brebis voguer dans les vignes de Chautagne, la tête entre les ceps, dégourdissant leurs pattes avec bonheur. 4 hectares ont été ratiboisés en éco-pâturage, un désherbage totalement naturel et qui tombe sous le sens, le vigneron actuellement en conversion bio : « *L'entretien des sols sous les ceps est compliqué et le mouton prend le temps de tout manger. En dehors du fait que la nature animale s'exprime pour laisser la nature végétale s'exprimer à son tour, écologiquement, cela économise un passage de tracteur, du temps et des émanations de gasoil inutiles pour la planète, et gagnant – gagnant, c'est un fourrage gratuit pour le berger.* »



## ● CEP BY CEP

Mais au-delà de couper, de manger l'herbe et de jouer un rôle de tondeuse plutôt inattendu, leur fumier nourrit la terre et enrichit les sols créant ainsi une diversité atypique. Et si Benoit n'a encore pas le recul nécessaire pour apprécier l'impact de sa démarche sur une qualité supérieure des raisins, il est difficile d'imaginer qu'une telle richesse puisse rester stérile et ne pas pousser la vie sous terre dans ses profonds retranchements. Le vigneron qui cultive de la jacquère, du gamay, de l'aligoté et de la mondeuse, est aussi le seul coopérateur du Vigneron Savoyard à produire le raisin du malvoisie AOP uin de Savoie 100% Velteliner, connu pour sa finesse et sa complexité, un tournoiement de fruit qui laisse s'évader ailleurs. Vinifié et mis en bouteille à la coopérative du Vigneron Savoyard, le Malvoisie Confidence surprend par sa robe jaune dorée et ses notes gourmandes et élégantes, de mirabelle et de fleurs, d'une délicatesse miellée. Tendreté gustative et fraîcheur généreuse, la cuvée accompagnera vos volailles grillées ou salades exotiques, une dégustation bonheur, à savourer, à l'ombre des soirs d'été. \*



*\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

## CONTACT PRESSE

**Agence SOGO COM**  
Magali BUY  
+33(0)4 50 45 69 15  
+33(0)6 81 87 94 32  
[magali@sogocom.fr](mailto:magali@sogocom.fr)

Réalisation Agence Sogo Com  
Crédits photos Benoit Laurent  
et Le Vigneron Savoyard



## « Cuvée Confidence » AOP VIN DE SAVOIE MALVOISIE

### Présentation de la Cave

En 1952, une cinquantaine de vignerons implantés en Chautagne font le choix de mutualiser leurs moyens en se dotant d'un outil commun de transformation, afin d'assurer la production de vins de qualité à partir de raisins issus de leurs vignes. En 2016, un mariage de raison s'impose : la cave coopérative de Chautagne et d'Apremont fusionnent pour devenir Le Vigneron Savoyard. Un investissement important permet la rénovation de la cuverie et l'installation d'une nouvelle chaîne d'embouteillage. Aujourd'hui, la structure compte plus de 60 adhérents, exploite 140 hectares de vignes et produit environ 8 000 hectolitres de vin chaque année.

### Cépage

100% Veltéliner

### Terroir

Les vignes sont situées sur les coteaux au pied du Mont Clergeon avec une exposition plein ouest. Le sol est composé de grès molasique et moraines calcaires.

### Age moyen du vignoble

20 ans

### Rendement

50 HL Hectare

### Vinification

Vendange manuelle et mécanique, pressurage pneumatique, macération sur bourbe, fermentation en cuve inox à 14-16°C pendant 3 à 4 semaines sans sulfite, la fermentation malolactique n'est pas recherchée. Elevage sur lie pendant 3 mois pour une mise en bouteille au printemps.

### Dégustation

Une robe d'un jaune délicat aux reflets d'or. Un nez surprenant, à la fois élégant et puissant, fait de fruits et de fleurs, de mirabelle et de lys et, plus furtivement, de miel et de cire, un nez où parfois même, on décèle à la dérobée une note éphémère de réglisse ou d'eucalyptus. Comme le bouquet, la bouche surprend en parvenant à allier intensité et légèreté. Il y a là de la générosité, certes, mais une générosité aérienne.

### Accord mets / vins

Apéritif - Salade composée - Plat exotique

### Température de service

Entre 9 et 11°C

### Temps de garde

Jusqu'à 5 ans

