



DOMAINE DES CÔTES ROUSSES



Crédit photo : Antonin Bonnet - Viama

Le domaine



Nous sommes fiers d'être paysans et de travailler la terre pour partager notre vin. Notre choix est d'avoir une exploitation paysanne pour un produit artisanal ; un domaine à taille humaine pour cultiver dans le respect de la nature et du produit. Un bon vin se fait à la vigne et c'est à la terre collée à ses bottes qu'on reconnaît un bon vigneron.

Ce travail à la vigne nous permet une vinification avec le minimum d'interventions et des levures indigènes pour des vins les plus francs possibles, reflets de leurs terroirs. Des vins mono-ingrédients !

C'est donc humblement mais passionnément et de la manière la plus naturelle possible-que, du cep à la bouteille, nous faisons notre maximum pour exprimer le potentiel des terroirs et des cépages savoyards.

Nous cultivons plus de 5.5ha sur des coteaux argilo-calcaires (pente de 15 à 45%), exposés sud-est, travaillés en agriculture biologique. Le travail débuté en « biodynamie » est à notre sens un long parcours à faire en observant et en apprenant de son terroir.



Crédit photo : Antonin Bonnet - Viame

Terroir : Un domaine en forte pente sur des coteaux argilo-calcaires

Saint-Jean-de-la-Porte

Nos coteaux exposés sud-est bénéficient d'un micro climat. Sur les flancs du massif des Bauges, les cigales, les truffes noires, les érables de Montpellier, et autres genévriers et amandiers...en font en quelque sorte des petits coins de garrigue au milieu des Alpes.

Sur ces terroirs de montagne, nous cultivons environ 5.1 ha de vignes avec majoritairement des cépages autochtones (Jacquère, Altesse, Mondeuse). Les parcelles vont de 350 à 600 mètres d'altitude sur des terroirs marno-calcaire à structure schisteuse. D'une parcelle à l'autre varient la proportion argile et calcaire mais aussi l'oxydation et la structure des argiles (à majorité rousses). Lors de la fonte des grands glaciers il y a 20 000 ans ils ont laissé des dépôts morainiques, des roches dites exogènes transportées puis déposées par ces dernier (grès, micaschistes, quartz...)



Montmélian

15 ares de Chignin-Bergeron (Roussanne aussi appelé Bergeron en Savoie) plantés en 2014 à Montmélian sur des éboulis calcaires exposés plein sud.

Monthoux

40 ares de Roussette de Monthoux (cru rare – cépage Altesse) sur un coteau argilo-calcaire (éboulis de calcaire dur Urgonien – Crétacé inférieur – env. 130 Ma) exposé ouest à 350m d'altitude, planté en 2015.



VINS BLANCS

ADP Vin de Savoie blanc – « La Pente »

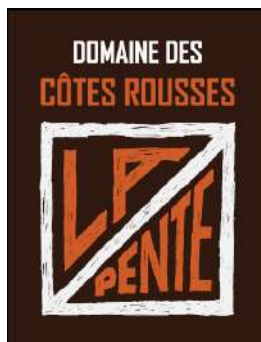
12° - Cépage : Jacquère – A boire dès à présent – Potentiel de garde jusqu'à 5 ans

Vendanges manuelles en caisse – levures indigènes

Vinification : Pressurage lent en grappes entières (environ 4h) – Débourage léger et statique après 12h. Vinifié sans soufre sur lies totales FA 25% en barriques. Fermentation malolactique effectuée.

Elevage : sans soufre 6 à 8 mois sur lies totales. Pas d'interventions jusqu'à la mise en bouteilles. 0 à 1g de SO2 à la mise en bouteille en fonction de la tenue du vin et des analyses (si vous le souhaitez, demandez l'analyse du millésime).

Qté produite/an : Environ 8 000 bouteilles.



Assemblage de Jacquère des coteaux pentus du domaine avec environ 25% d'élevage en fût de chêne (pièces de 7/8 vins), 50% en grosse cuve en forme de foudre et 25% en jarre en grès. Le terroir calcaire donne un vin frais et minéral et l'élevage lui apporte salinité, rondeur et gourmandise. Un bon vin de « copain » dans le bon sens du terme qui saura ravir vos apéros ou accompagner poissons, fruits de mer ou les fromages de nos montagnes.

ADP Vin de Savoie blanc – « Armenaz »

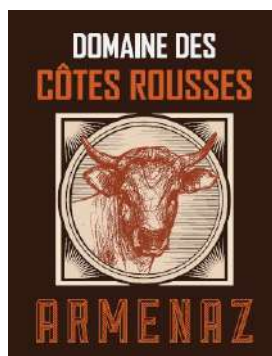
11.5° - cépage : Jacquère - A boire dès à présent – potentiel de garde 7/8 ans

Vendanges manuelles en caisse – levures indigènes - Pour avoir la même maturité que sur La Pente avec 300m de plus en altitude, nous vendangeons 3 semaines plus tard.

Vinification : Pressurage lent en grappes entières (environ 4h) – Débourage léger et statique après 12h. Vinifié sans soufre sur lies totales. Fermentation malolactique effectuée.

Elevage : sans soufre 6 à 8 mois sur lies totales en cuve en forme de foudre. Pas d'interventions jusqu'à la mise en bouteilles. 0 à 1g de SO2 à la mise en bouteille en fonction de la tenue du vin et des analyses (si vous le souhaitez, demandez l'analyse du millésime).

Qté produite/an : Environ 2 500 bouteilles



« Armenaz » était la montagne où mes grands-parents montaient à l'estive leur troupeau de vaches Tarine. Cette cuvée de caractère est donc un clin d'œil au passé paysan et montagnard de la famille.

Sélection parcellaire d'une vigne de Jacquère d'altitude (600m) sur un terroir d'argiles rousses avec une forte proportion de calcaire révélant toute la minéralité de la Jacquère. Avec cette cuvée, la Jacquère révèle son côté terrien et c'est une véritable immersion dans nos massifs calcaires ! Avec une pointe de salinité ce vin accompagnera à merveille les produits de la mer ou de lac.

AOP Vin de Savoie blanc – « Mon Blanc »

13° - cépage : Chardonnay - A boire dès à présent – potentiel de garde 5/6 ans

Vendanges manuelles en caisse – levures indigènes

Vinification : Pressurage lent en grappes entières (environ 4h) – Débourage léger et statique après 12h. Vinifié sans soufre sur lies totales – FA 60% en barriques. Fermentation malolactique effectuée.

Elevage : sans soufre 6 à 8 mois sur lies totales en cuve (40%) et en pièce de 7/8 vins (60%). Pas d'interventions jusqu'à la mise en bouteilles. 0 à 1g de SO₂ à la mise en bouteille en fonction de la tenue du vin et des analyses (si vous le souhaitez, demandez l'analyse du millésime).

Qté produite/an : Environ 2 200 bouteilles



Nos vignes sont situées en Combe de Savoie, vallée dans laquelle domine en fond de panorama le Mont-Blanc. C'est là, à flanc de coteau que je produis « Mon blanc » sur des terroirs argilo-calcaire.

Il en résulte un profil de Chardonnay atypique auquel les chaleurs étouffantes d'été et les nuits fraîches mais aussi le calcaire apportent à la fois puissance et minéralité.

Ce vin accompagne très bien des viandes blanches ou des fromages à pâte molle.

AOP Vin de Savoie blanc – « Troublant »

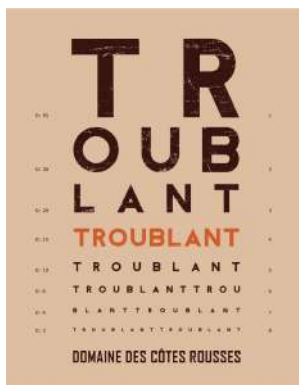
13° - cépage : Jacquère - A boire dès à présent – potentiel de garde 7/8 ans

Vendanges manuelles en caisse – levures indigènes

Vinification : 100 égrappé puis 2 mois de macération en cuve sans interventions – Pressurage aux pieds puis soutirage - Fermentation malolactique effectuée.

Elevage : sans soufre 11 mois sur lies en amphore en terre cuite. Pas d'interventions jusqu'à la mise en bouteilles. 0g de SO₂ à la mise en bouteille (si vous le souhaitez, demandez l'analyse du millésime). Vin trouble non filtré.

Qté produite/an : Environ 600 bouteilles



Cette cuvée est née pendant les vendanges de Jacquère en mangeant et en sentant les grappes mûres et dorées aux arômes de poivre blanc dont il est dommage de ne pas profiter avec une vinification classique.

Sur ce vin le but est donc d'intervenir au minimum pour préserver au maximum le goût du fruit tel que nous le goûtons aux vendanges.

La macération (« skin contact » méthode géorgienne) donne une Jacquère avec un jaune plus intense qu'avec une vinification classique et une aromatique très épicée (poivre blanc). Ce vin blanc est troublant jusqu'au bout avec une légère amertume due à

la présence de tannins.

Accompagne très bien les fromages, avec un coup de cœur spécial avec les asperges.

ADP Roussette de Savoie - « Ensemble »

12.5° - Cépage : Altesse - Gagne en complexité avec 1 an de garde – potentiel de garde 8/10 ans

Vendanges manuelles en caisse – levures indigènes

Vinification : Pressurage lent en grappes entières (environ 4h) – Débourage léger et statique après 12h. Vinifié sans soufre sur lies totales – FA 50% en barriques. Fermentation malolactique effectuée.

Elevage : sans soufre 12 mois sur lies totales 50% en cuve en forme de foudre et 50% en fût de chênes (pièces et demi-muids de 7/8 vins). Pas d'interventions jusqu'à la mise en bouteilles. 0 à 1g de SO2 à la mise en bouteille en fonction de la tenue du vin et des analyses (si vous le souhaitez, demandez l'analyse du millésime).

Qté produite/an : Environ 5 500 bouteilles



Cette cuvée du cépage Altesse (également appelé Roussette) est un assemblage de plusieurs parcelles de Saint-Jean-de-la-Porte. Le vigneron n'est jamais seul, et c'est ensemble qu'on fait une grande cuvée : « ensemble » est un hommage à l'énergie collective autour du domaine et à tous ceux qui ont mis du cœur à l'ouvrage pour notre premier millésime. L'altesse est un vin plus aérien qui équilibre bien acidité et richesse. L'exposition sud-est et le terroir marno-calcaire apportent une belle vivacité à cette cuvée.

Un vin de gastronomie rond et complexe qui se mariera à merveille avec des poissons ou de la volaille en sauce ou les fromages.

ADP Roussette de Savoie - Cru Monthoux - « Mon tout »

13° - Cépage : Altesse - potentiel de garde 8/10 ans voir plus

Vendanges manuelles en caisse – levures indigènes

Vinification : Pressurage lent en grappes entières (environ 4h) – Débourage léger et statique après 12h. Vinifié sans soufre sur lies totales avec fermentation en barriques. Fermentation malolactique effectuée.

Elevage : sans soufre 12 mois sur lies totales 100% en fût de chênes (pièces et demi-muids de 7/8 vins). Pas d'interventions jusqu'à la mise en bouteilles. 0 à 1g de SO2 à la mise en bouteille en fonction de la tenue du vin et des analyses (si vous le souhaitez, demandez l'analyse du millésime).

Qté produite/an : Environ 800 bouteilles



Monthoux est un petit cru de Roussette situé sur la commune de Saint-Jean-de-Chevelu sur des sols d'éboulis calcaires Urgonien (calcaire dur du Crétacé) de la partie méridionale et savoyarde du massif du Jura (massif de l'épine).

Comme tous les crus de Roussette, l'exposition ouest offre au vin beaucoup de richesse due aux soirées ensoleillées d'été. Le calcaire très présent accumule la chaleur la nuit. Les parcelles sont cultivées à moitié avec le Domaine de Chevillard et constituent un « monopole partagé » d'un vin rare.

Très marqué par l'expression du calcaire cette roussette est taillée pour la garde. Vin de gastronomie avec beaucoup de profondeur en bouche, se mariera à merveille avec des poissons ou de la volaille en sauce ainsi que les fromages de Savoie bien affinés.

AOP Savoie Blanc – Cru Chignin-Bergeron - « Verre-tige »

14° - Cépage : Roussanne (Bergeron en Savoie) – A boire dès à présent - potentiel de garde 7/8 ans

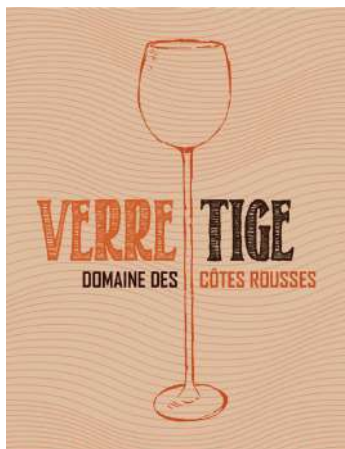
Vendanges manuelles en caisse – levures indigènes

Vinification : Pressurage lent en grappes entières (environ 4h) – Débourage léger et statique après 12h. Vinifié sans soufre sur lies totales avec fermentation en barriques. Fermentation malolactique effectuée.

Elevage : sans soufre 12 mois sur lies totales 100% en fût de chênes (pièces de 7/8 vins). Pas d'interventions jusqu'à la mise en bouteilles. 0 à 1g de SO2 à la mise en bouteille en fonction de la tenue du vin et des analyses (si vous le souhaitez, demandez l'analyse du millésime).

Qté produite/an : Environ 800 bouteilles

Une des voies commerciales historiques de la Savoie est le Rhône, notamment alimenté par l'Isère et le lac du Bourget. Ce qui explique notre proximité avec les cépages des Côtes du Rhône septentrionales (liens génétiques entre cépages): la Roussanne est donc présente depuis longtemps en Savoie. Elle bénéficie d'un cru spécifique, et en Savoie nous l'appelons Bergeron car à bonne maturité elle peut rappeler des arômes d'abricots Bergeron.



Ce vin révèle la puissance du cépage et sa profondeur de bouche. Le cépage étant naturellement peu acide il s'équilibre par l'amertume et la minéralité du terroir très calcaire.

Ce vin chaleureux nous rappelle qu'en Savoie nous subissons des influences méditerranéennes et les vignobles abruptes bien exposés profitent pleinement de l'ensoleillement. Ce Bergeron accompagnera aussi bien les fromages de Savoie que des belles viandes blanches.

VINS ROUGES

AOP Vin de Savoie rouge – « Piste Rouge »

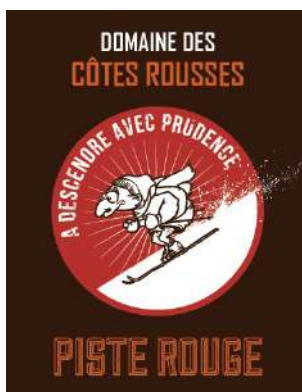
12° - Cépage : 50% Pinot noir 25% Cabernet-Sauvignon 25% Gamay – à boire dès maintenant sur le fruit

Vendanges manuelles en caisse – levures indigènes

Vinification : Macération d'environ 9 jours en grappes entières avec quelques caisses foulées aux pieds – Pas de pigeages ni remontages. Pressurage doux.

Elevage : sans soufre 6 à 8 mois sur fines lies 100% en cuve. Pas d'interventions jusqu'à la mise en bouteilles. O_g de SO₂ à la mise en bouteille (si vous le souhaitez, demandez l'analyse du millésime).

Qté produite/an : Environ 2 600 bouteilles



La cuvée « Piste Rouge » se veut être un vin rouge sans prétention, vin de casse-croûte, de pique-nique en montagne qui peut être bu sans occasion particulière. Un vin gourmand et sur le fruit à « descendre avec prudence ». C'est une alliance inattendue de tous les cépages rouges non-autochtones du domaine.

Un vin rouge léger, peu tannique et croquant. Peut se boire sans accompagnement (apéritif) avec des charcuteries, barbecue, pizzas...

AOP Vin de Savoie rouge – Cru Saint-Jean-de-la-Porte - « Les Montagnes Rousses »

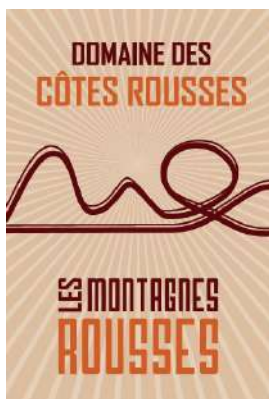
12° - Cépage : Mondeuse noire – à boire dès maintenant sur le fruit – potentiel de garde 8/10 ans

Vendanges manuelles en caisse – levures indigènes

Vinification : Macération d'environ 12 jours en grappes entières avec quelques caisses foulées aux pieds – Pas de pigeages ni remontages. Pressurage doux.

Elevage : sans soufre 8 mois sur fines lies 80% en cuve et 20% en amphore en terre cuite. Pas d'interventions jusqu'à la mise en bouteilles. 0 à 1g de SO₂ à la mise en bouteille en fonction de la tenue du vin et des analyses (si vous le souhaitez, demandez l'analyse du millésime).

Qté produite/an : Environ 3 000 bouteilles



Cuvée appelée « Les Montagnes Rousses » en hommage aux coteaux d'argiles rousses où poussent les vignes de Mondeuse du cru Saint-Jean-de-la-Porte, le raisin est vinifié en douceur et en grappes entières avec peu d'extraction pour avoir l'expression la plus pur du fruit du cépage autochtone : la Mondeuse noire.

Un vin rouge frais avec des tanins souples et plein de fruits qui saura accompagner de nombreux plats, de la viande blanche ou rouge, la charcuterie et grâce à sa touche poivrée, des desserts au chocolat.

ADP Vin de Savoie rouge – « Saint-Jean-de-la-Porte » Non produit sur le millésime 2018 – Surprise à venir

12° - Cépage : Mondeuse noire – potentiel de garde 8/10 ans

Vinification : Macération d'environ 12 jours en grappes entières avec quelques caisses foulées aux pieds – Pas de pigeages ni remontages. Pressurage doux.

Elevage : sans soufre 12 mois sur fines lies 80% en cuve et 20% en amphore en terre cuite. Pas d'interventions jusqu'à la mise en bouteilles. 0 à 1g de SO2 à la mise en bouteille en fonction de la tenue du vin et des analyses (si vous le souhaitez, demandez l'analyse du millésime).

Qté produite/an : Non produit sur le millésime 2018



C'est une cuvée des vieilles vignes du domaine (60 ans) en massale plantée à 10 000 pieds/ha et qui produit peu (38hl/ha en moyenne). Les faibles rendements concentrent les arômes pour révéler en douceur le potentiel tannique de la Mondeuse du Cru Saint-Jean-de-la-Porte.

Ce vin rouge épicé saura dès à présent accompagner des belles pièces de bœuf ou des viandes en sauce. Avec un vrai potentiel de garde, si vous êtes patients, il s'affinera avec un séjour en cave.

ADP Vin de Savoie rouge – « Saint-Jean-de-la-Porte »

12° - Cépage : Mondeuse noire – potentiel de garde 8/10 ans et plus

Vinification : Macération d'environ 12 à 14 jours en grappes entières avec quelques caisses foulées aux pieds – Pas de pigeages ni remontages. Pressurage doux.

Elevage : sans soufre 12 mois sur fines lies 100% demis-muids de 500l (Stockinger de 5/6 vins). Pas d'interventions jusqu'à la mise en bouteilles. 0 à 1g de SO2 à la mise en bouteille en fonction de la tenue du vin et des analyses (si vous le souhaitez, demandez l'analyse du millésime).

Qté produite/an : 1 500 bouteilles



Sélection parcellaire d'un vieux terroir de fortes pentes sur des argiles rouges situé sur le dit « Coteau de la Mort » en Cru Saint-Jean-de-la-Porte. Les moines du château Saint-Philippe (ancien monastère bénédictin situé en contre-bas du coteau) ainsi que les ducs de Savoie ont remarqué la qualité spécifique de ce terroir depuis des siècles. Abandonné depuis la mécanisation, nous replantons ce coteau historique mais difficile à travailler. Les argiles rouges et le fort ensoleillement apportent beaucoup de structure et de profondeur au vin. Ce dernier se révélera pleinement après un séjour de quelques années en cave.

Ce vin rouge épicé et sanguin avec des notes de fruit noirs accompagnera de belles pièces de bœuf ou des viandes en sauce. Avec un vrai potentiel de garde, si vous êtes patients, il s'affinera avec un séjour en cave et vous rappellera sa cousine des Côtes du Rhône (Syrah).

La cave

La cuverie et la cave sont à La Motte-Servolex dans la ferme familiale. Nous mettons ainsi à profit les anciennes écuries vidées des tarines (race de vache savoyarde) des grands-parents depuis fort longtemps. Ainsi réhabilitons l'usage premier du bâtiment à vocation agricole.



Crédit photo : Antonin Bonnet - Viamo

La vinification et l'élevage

Pour vinifier, il suffit de récupérer les fruits de son labeur. En fonction de celui-ci, elle sera le plus simple possible avec très peu d'intervention et sans ajouts pour tirer le maximum du raisin et des levures indigènes. Vous proposer des vins bien élevé est le résultat d'un travail de patience mais aussi d'humilité.

Les barriques sont choisies avec attention ; le passage des vins doit les assagir et ne pas les marquer. Nous privilégions donc des belles origines de bois et des barriques de plusieurs vins. Par ailleurs leur forme et leur volume agissent bénéfiquement sur le comportement des lies et l'évolution des vins en vinification naturelle.

Les amphores et jarres en terre cuite et en grès permettent l'oxygénation du vin sans apport de tanins de bois. En passant par ce contenant, le vin retourne là où il est né, dans l'argile.

Les rares manipulations sur le vin sont programmées en fonction des principes de la biodynamie et selon le calendrier lunaire afin de préserver sa pureté d'origine.

Vers des vins francs

Nous ne souhaitons pas maquiller nos vins en faisant d'eux ce qu'ils ne pourront jamais être. En tant que vinificateur l'idée est de comprendre nos terroirs afin d'adapter nos choix en fonction de lui.

Bien que souhaitant un vin sans artifices, nous ne souhaitons pas de déviations ou de défauts qui uniformise par le bas les goûts.

Notre souhait est que notre vin soit le reflet de notre passion et notre respect pour nos terroirs et nos cépages autochtones. Des vins les plus francs possible, reflets de leurs terroirs, de leur millésime et de l'humeur des vigneron (et de ses acolytes).

Nous rendre visite

Sur RDV à la cave pour une dégustation et échanger avec le vigneron. N'hésitez pas à nous contacter !

Courriel : lescotesrousses@gmail.com

SMS : 06.62.52.70.64



Crédit photo : Antonin Bonnet - Viemo



DOMAINE DES CÔTES ROUSSES