



Le vignoble de Savoie et du Bugey

Par Thibault Cristini



	<h2 style="text-align: center;">1 - Domaine Giachino "Monfarina" - AOP Savoie - Blanc - 2022</h2>
	<p><u>Origine</u> France - Savoie</p>
	<p><u>Appellation</u> AOP Savoie</p>
	<p><u>Producteur</u> Domaine Giachino</p>
	<p><u>Type</u> Blanc sec</p>
	<p><u>Elevage</u> Fermentation malolactique. Élevage sur lies pendant 10 à 14 mois.</p>
	<p><u>Cépage(s)</u> Jacquère, Mondeuse blanche et Verdesse</p>
	<p><u>Robe</u> Jaune pâle</p>
	<p><u>Nez</u> 1er nez: arômes briochés de malo, fleurs blanches, poire 2ème nez: floral, sureau, minéralité</p>
	<p><u>Bouche</u> Intense et persistante, très vive, pomme verte, citron. Du gras. Finale minérale et salivante. Légère amertume en fin de bouche.</p>
<p><u>Accord</u> Fromages frais ou secs, poissons ou fruits de mer.</p>	
<p><u>Degré</u> 11 % vol.</p>	
<p><u>Tarif</u> 18 € (*)</p>	

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

	<h2 style="text-align: center;">2- Domaine Bonnard - Roussette de Montagnieu - Blanc - 2023</h2>
	<p><u>Origine</u> France - Bugey</p>
	<p><u>Appellation</u> AOC Roussette de Montagnieu</p>
	<p><u>Producteur</u> Domaine Bonnard</p>
	<p><u>Type</u> Blanc sec</p>
	<p><u>Elevage</u> Récolte manuelle, pressurage grappes entières, fermentation naturelle 18 mois en cuves inox. Élevage sur lies en cuve inox.</p>
	<p><u>Cépage</u> Altesse (Roussette de Savoie)</p>
	<p><u>Robe</u> Or pâle, brillante.</p>
	<p><u>Nez</u> 1er nez: fruits à chair blanche, coing. 2ème nez: truffe, minéralité.</p>
	<p><u>Bouche</u> Opulente et soyeuse, légère amertume en fin de bouche. Plus court que le précédent.</p>
<p><u>Accord</u> Poissons, tataki de thon, fromages de chèvre</p>	
<p><u>Degré</u> 12,5 % vol.</p>	
<p><u>Tarif</u> 19 € (*)</p>	

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

3 - Domaine des ardoisières - “Argile rouge” - Rouge - 2020



<u>Origine</u>	France - Savoie
<u>Appellation</u>	IGP des Allobroges
<u>Producteur</u>	Domaine des ardoisières
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Vinification vendange entière, levures indigènes, élevage 9 mois en cuve.
<u>Cépage</u>	65% Gamay, 25% Mondeuse noire, 10% Persan
<u>Robe</u>	Rubis translucide. Léger trouble.
<u>Nez</u>	1er nez : Premier nez animal. Après oxygénation, fruit frais. 2ème nez : -
<u>Bouche</u>	Légère astringence. Beaucoup d'acidité et de fraîcheur.
<u>Accord</u>	Volaille, viande fumée (grisons), salaisons
<u>Degré</u>	11,5 % vol.
<u>Tarif</u>	25 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

4 - Domaine Bonnard - Mondeuse de Montagnieu - Rouge - 2023



<u>Origine</u>	France - Savoie
<u>Appellation</u>	AOC Mondeuse de Montagnieu
<u>Producteur</u>	Domaine Bonnard
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Macération à froid 3 jours, fermentation 15 jours, élevage barriques de 3-4 vins pendant 10 mois.
<u>Cépage</u>	100% Mondeuse
<u>Robe</u>	Rouge intense avec reflets violets
<u>Nez</u>	1er nez: cassis, bigarreau, fruit noirs 2ème nez : épices douces, résine, noyau de cerise, pruneau.
<u>Bouche</u>	Structure tannique, arômes de fruits noirs, épices, violette en fin de bouche, acidité et astringence marquées.
<u>Accord</u>	Filet de biche, garbure à la savoyarde, ravioles à la crème, canette rôtie, épaule d'agneau, pigeon, onglet de bœuf, fromages à pâte pressée.
<u>Degré</u>	12,5 % vol.
<u>Tarif</u>	17 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

5 - Domaine Renardat-Fache - "Cerdon" - 2023



<u>Origine</u>	France - Bugey
<u>Appellation</u>	Bugey Cerdon méthode ancestrale
<u>Producteur</u>	Domaine Renardat-Fache
<u>Type</u>	Effervescent rosé demi-sec (40 g sucre résiduel !).
<u>Elevage</u>	Méthode ancestrale (fermentation en bouteille, sans ajout de levures ou de sucre).
<u>Cépage</u>	70% Gamay, 30% Poulsard
<u>Robe</u>	Belle robe fraise-saumon, disque de mousse présent. Bulles très fines.
<u>Nez</u>	Fraise tagada, vernis à ongle, arômes fermentaires et de levures.
<u>Bouche</u>	Très gourmand, bulle peu présente, très rond, assez long.
<u>Accord</u>	Apéritif dinatoire, dessert, plat épicé.
<u>Degré</u>	8,5 %
<u>Tarif</u>	14 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

6 - Maison Cristini - Génépi - 2019



<u>Origine</u>	France - Savoie
<u>Appellation</u>	Génépi
<u>Producteur</u>	Maison Cristini
<u>Type</u>	Eau de vie
<u>Elevage</u>	Coupé au canadou après dégustation
<u>Cépage</u>	Génépi (famille des armoises), 100 brins / litre
<u>Robe</u>	Entre le vert d'eau et le turquoise
<u>Nez</u>	1er nez: menthe, aubépine 2ème nez: arômes pharmaceutiques
<u>Bouche</u>	Très ample, très long.
<u>Accord</u>	En digestif.
<u>Degré</u>	50 % vol.
<u>Tarif</u>	Inestimable (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation