

## Domaine des Ardoisières – Cevins – Vins de Pays d'Allobrogie



### Le domaine :

**Origine du coteau de Cevins :** Dans la Savoie rurale, la culture de la vigne était très importante : 20 000 hectares. Aujourd'hui, plus que 3 000 hectares. Pourtant son climat et ses coteaux privilégiés ont favorisé cette culture dès le début de notre ère. Columelle, dans son traité d'agronomie *De re agricola*, explique que les romains ont trouvé de la vigne à leur arrivée en Allobrogie en -120 avant JC. Pline et Celce parlent aussi de la *Vitis Allobrogica*. Vers le Vème siècle apparaissent des domaines ecclésiastiques (évêchés, abbayes, prieurés). Domaines qui passeront ensuite dans les mains de la noblesse et de la bourgeoisie vers le XIVème siècle ; puis dans celles de la paysannerie au XIXème. Le coteau de Cevins a donc connu le parcours classique de la vigne savoyarde. Sauf qu'il est progressivement retombé à l'abandon, les années passant, se voyant ainsi grignoté par la forêt avoisinante.

Mais comment un vignoble probablement bimillénaire, dûment attesté depuis le Xème siècle, a-t-il failli disparaître ? Recensant les raisons du déclin du vignoble de Savoie, Maurice Messiez, auteur d'une thèse « Les vignobles du Pays du Mont-Blanc » (1998), évoque tour à tour le phylloxéra, l'introduction d'hybrides médiocres, la présence ancienne de l'industrialisation, l'absence de perspectives touristiques de l'époque, et une certaine déshérence affective pour les vins. Heureusement, Cevins a su in extremis à la charnière de deux siècles sauvegarder son coteau façonné par plus de dix siècles d'histoire. Voici la chronologie de cette renaissance...



*Vitis Vinifera en Allobrogie... somptueux.*

## Les dates importantes du domaine :

- **Avril 1997** : Rencontre entre Denis Perroux, maire et ses adjoints Claude Rey, Gilbert Pivier, André Curtillat, et Michel Grisard.
- **Mai 1998** : 1ère plantation (20 ares Altesse) au nom de Louis et Fernand Pointet et André Hybord.
- **Juin 1998** : Constitution par la Mairie d'une demande d'aide au « Fond de gestion de l'espace rural » et obtention en Octobre 1998 de la même année.
- **Fin 1998** : Début des travaux : les propriétaires des terrains coupent leur bois. Les pistes sont réalisées.
- **Début 1999** : Didier Manghera avec sa « pelle araignée » commence le dessouchage et le bêchage du coteau.
- **Avril 1999** : Constitution de l'EARL Domaine des Ardoisières par Michel Grisard. Plantation : 1,4 hectare.
- **Printemps 2000** : Plantation de 2,93 hectares de vigne.
- **Octobre 2002** : 1ère récolte significative (22 hectolitres).
- **Mai 2003** : Plantation de 50 ares de vignes.
- **28 Juin 2003** : Inauguration du coteau en présence du Ministre de l'Agriculture, Hervé Gaymard.
- **1er Janvier 2004** : Création de la « SARL Cave de Cevins » (46 associés) pour aider le vignoble, acheter le bâtiment et construire le chai et le caveau.
- **Mai 2004** : Plantation de 65 ares de vigne.
- **Mars 2005** : Installation de Brice Omont, transformation du Domaine des Ardoisières en SCEA.

## Les vins :

**Cépages et Ampélographie** : Le coteau de Cevins rassemble en sa forme actuelle sept hectares de vignes d'un seul tenant principalement en cépages savoyards. Les cépages rouges sont le Persan et la Mondeuse noire ; et les blancs sont l'Altesse, la Roussanne, la Mondeuse blanche, le Pinot gris et la Jacquère. Pour expliciter un peu la personnalité et le rôle de chacun dans la personnalité des vins et/ou les assemblages :

- **Persan** : cépage tardif de cuve noir de Savoie, faiblement cultivé, à grappe petite et cylindrique ; baie petite, ovoïde à ellipsoïde, noir bleuté, pulpe molle, peu juteuse. A faible rendement, le persan donne des vins de qualité, tanniques, aptes à vieillir et donc qu'il faut savoir attendre pour les apprécier dans toute leur plénitude.
- **Mondeuse noire** : cépage de cuve noir de Savoie, à grappe grande et tronconique, allongée ; baie petite sphérique, noir bleuté, juteuse. Avec un rendement limité, la mondeuse noire produit un vin de grande qualité, coloré, tannique qui vieillit parfaitement, se complexifiant très bien.
- **Altesse** : cépage mi tardif de cuve blanc cultivé en Savoie, voisin du furmint cultivé en Hongrie dans le vignoble de Tokay. Sa grappe est petite, cylindrique, souvent ailée ; baie sphérique à pellicule épaisse, jaune roux à maturité, devenant rose bronzée quand le raisin se ride au passerillage ou sous l'action de la pourriture noble. A faible rendement, il donne de grands vins de garde, fins et de grande classe.
- **Roussanne** : cépage tardif de cuve blanc de la vallée du Rhône et de la Savoie, à grappe cylindrique et compacte ; baie sphérique blanc doré presque rousse à maturité, peu juteuse. La roussanne peut produire des vins de grande qualité, fins et bouquetés, aux arômes de miel, d'abricot et d'aubépine.
- **Mondeuse blanche** : La mondeuse blanche n'est pas la forme blanche de la mondeuse noire dont elle diffère par le bourgeonnement et la forme des feuilles. Cépage tardif de cuve blanc de Savoie, faiblement cultivé, à grappe cylindrique, ailée, compacte ; baie sphérique moyenne, vert doré avec une pellicule ayant une certaine âpreté. La mondeuse blanche donne des vins structurés aux notes d'agrumes pouvant facilement se conserver jusqu'à 30 ans.
- **Pinot gris** : Cépage précoce de cuve blanc. Variation grise du pinot noir. Il ne se distingue que par la couleur de ses baies, variant du rose grisâtre au bleu grisâtre. On observe parfois des ceps qui portent à la fois des raisins gris et des raisins noirs, et même des raisins blancs. Le pinot gris donne des vins secs de qualité et des vins liquoreux puissants.
- **Jacquère** : Cépage tardif de cuve blanc de Savoie, aux grappes moyennes, cylindro-coniques, ailées, très serrées ; baie sphérique, peau épaisse, pulpe peu juteuse, variant du vert clair au jaune or même rosée à pleine maturité. Ce cépage produit des vins frais et fruités. Il est actuellement le plus planté en Savoie.



*Un feuillage de Mondeuse blanche à gauche, brillant, feuille nervurée et Mondeuse noire à droite, feuillage plus mat, lisse, bien découpé*

### **Vinifications et Élevages :**

Pour les blancs, les vendanges ramassées à la main s'effectuent suivant la maturité des différents cépages. Les raisins sont ensuite amenés au pressoir. Le pressurage est réalisé en tenant compte de la texture et de la fragilité des baies. Suit un débourbage léger à froid, puis les moûts sont entonnés en barriques où s'effectue la fermentation alcoolique avec des levures indigènes. Une fois la fermentation alcoolique terminée, un bâtonnage régulier est réalisé jusqu'au printemps. La fermentation malolactique n'est pas réalisée systématiquement. Selon les cuvées, les vins sont élevés six à douze mois en barriques (neuves et de plusieurs vins) puis soutirés et mis en bouteilles après une légère filtration.

Pour les rouges, les raisins sont ramassés à la main puis mise en cuve ouverte, après un éraflage partiel suivant les années, avec le souci de garder un maximum de grains ronds. La fermentation alcoolique s'effectue avec des levures indigènes. Le pressurage et décuvage est réalisé après deux à trois semaines de macération selon les millésimes. Suit la fermentation malolactique puis l'entonnage des vins en barriques où ils séjourneront en moyenne douze mois avant d'être soutirés et mis en bouteilles.



*Ardoise des Ardoisières : ce type de sol n'est pas fréquent en Savoie du vin, d'où probablement une typicité à découvrir sur ce terroir...*

### **Les terroirs :**

La totalité du coteau de **Cevins** est cultivée en terrasses (pentes jusqu'à 60 %). Les vignes sont donc plantées selon les courbes de niveau. Densité de plantation : 7500 pieds /ha. Taille courte en gobelet sur échelas pour un meilleur ensoleillement et une meilleure aération de la vigne et des raisins. Rendement

moyen : entre 10 et 35 hl/ha. La totalité du Domaine des Ardoisières est aujourd'hui cultivée en Biodynamie. Exposé plein sud, le vignoble repose sur une roche mère de type schistes et micaschistes donnant des sols peu profonds (de 0,3 à 1m), pauvres et acides, à fort potentiel d'absorption et de restitution de chaleur. Pour avoir mis ma main dans des petits éboulis de terre proches du schiste, je peux attester du pouvoir de rétention de la chaleur de ce type de sol ! L'inclinaison verticale des couches de schistes fissurés permet un parfait enracinement en profondeur. Dans les derniers millésimes, le domaine a récupéré un autre terroir, sis sur le coteau de **St-Pierre de Soucy**, avec des parcelles exposées à l'ouest sur des schistes noirs durs avec présence d'argile. Les densités de plantations sont moins élevées qu'à Cevins et surtout la topographie permet de mécaniser les travaux des sols et certains travaux en vert.



*Un cadre naturel d'une beauté à couper le souffle !*

### **Nos dernières dégustations :**

- **IGP Allobrogie rouge St-Pierre de Soucy « Argile » :**

*Juillet 2012 : Argile 2011 : mise récente.* Réducteur, ce vin a besoin d'air et se goûte pour le moment sur un côté animal assez persistant. Très difficile à juger, il est sage de lui donner du temps. **A suivre**

- **IGP Allobrogie rouge Cevins « Améthyste » :**

*Juillet 2012 : Améthyste 2011 : mise récente.* A l'air il évolue sur le poivre, les épices, la gentiane. Bouche aux tanins charnus, fins, grevée pour le moment par une légère sensation animale finale. **A suivre**

*Août 2008 : Améthyste 2007 : 60% persan et de 40% mondeuse noire, égrappage à 100%. (Bouteille ouverte depuis une semaine).* Nez gourmand de confiture de myrtille et sureau, très fruité donc. Bouche souple, comme un coulis de fruits noirs et rouges. Finit sur la cerise, belle rondeur, vin charmeur, plaisir de boire. **Bien**

- **IGP Allobrogie blanc St-Pierre de Soucy « Argile » :**

*Juillet 2012 : Argile 2011 : mis depuis un mois.* Nez encore mutique du à la mise récente, bouche intéressante, conjonction de gras et de tension, vin plein mais sec, assez rond, lui laisser le temps de digérer sa mise. **A suivre**

*Juillet 2012 : Argile 2010 : aromatique, citronnée et pétrolé.* Très joli vin frais, fin, ciselé. Allonge saline, craquante, irrésistible. **Très bien**

- **IGP Allobrogie blanc Cevins « Schiste » :**

*Juillet 2012 : Schiste 2011 : mis depuis un mois.* Un peu bridé par la mise au nez, peu défini. La bouche est assez riche, grasse, solaire (empreinte du millésime), plus opulente que d'ordinaire **Bien +**

Août 2008 : **Schiste 2007** : assemblage de jacquère, pinot gris, mondeuse blanche et roussanne. Nez riche, miellé avec des senteurs qui évoquent aussi le minéral. Une bouche grasse, ronde, flatteuse avec un fond salin. Une richesse rhodanienne contrebalancée par une sapidité savoyarde. Finale sur le miel. Plus sur la générosité que sur la tension. **Bien**

Août 2008 : **Schiste 2006** : 75% Jacquère, 10% Roussane, 10% Pinot Gris, 5% Mondeuse blanche. Nez plus réservé que le 2007. Bouche paraissant plus énergique et vineuse que le 2007 dès l'attaque, caractère salin amplifié, saveur plus « sèche ». Belle trame sur ce vin, du volume aussi, et fond de verre qui mousserone un peu. **Bien+**

Août 2008 : **Schiste 2005** : 75% Jacquère, 10% Roussane, 10% Pinot Gris, 5% Mondeuse Blanche. A signaler superbe robe claire avec de beaux reflets gris-vert. Caractère d'herbes de montagne (réflexe conditionné du dégustateur ?), chartreuse, végétal noble. Bouche étirée, vive, saveurs d'écorce d'orange, thé vert, caractère sapide affirmé. S'étire sur l'acidité. **Bien**

Août 2008 : **Schiste 2004** : 80% Jacquère, 20% Roussane, 10% Pinot Gris. Notes de citron, citron vert, herbes fraîches. Caractère un poil moins mûr que les autres millésimes mais le vin a du gras, il file en bouche. La finale exhale des saveurs qui évoquent des rieslings alsaciens secs. Frais mais pas raide, se prolonge de façon nette. Étonnante réussite pour un des premiers millésimes. **Bien**

#### • IGP Allobrogie blanc Cevins « Quartz » :

Juillet 2012 : **Quartz 2011** : mise récente. Sur l'amande, la guimauve, nez assez « chaud ». Bouche riche et solaire, opulente, bien typée de l'année. On verra à la garde s'il reprend de la fraîcheur et de la nuance. **Bien**

Août 2008 : **Quartz 2007** : 100% altesse. Belles notes de bonbon bergamote, coing confit. Très jolie attaque ample, douce, moelleuse dans la texture, le vin est savoureux, douillet, et finit sur un caractère légèrement boisé/anisé. Très prometteur. **Très bien**

Août 2008 : **Quartz 2006** : Nous retrouvons ces arômes de bergamote que nous aimons vraiment, nuances « vertes » agréables, thé earl-grey. Bouche ample, savoureuse aussi, avec une belle ligne de vivacité, c'est assez aromatique, nerveux, complexe. **Très bien+**

Août 2008 : **Quartz 2004** : Majorité d'Altesse avec cette année là une pointe de Mondeuse blanche et de Roussane. Nez assez fermé, bouche souple, grasse, plus facile mais moins diversifiée que les millésimes récents. Quand même une belle acidité derrière qui relève l'ensemble. **Bien**

#### • Vin de Table blanc moelleux « Ambre » :

Août 2008 : **Ambre 2006** : issu de passerillage, assemblage de 50% d'altesse et 50% pinot gris. Nuances de pomme granny-smith, notes de chartreuse, gentiane, menthe, une certaine complexité étonnante pour de si jeunes vignes. Liqueur médium qui présente avant tout l'avantage de ne pas alourdir la bouche. L'harmonie est là, la fraîcheur aussi, c'est suave sans être too much, et ça termine sur une jolie tension légère et nette. **Bien +**



Sans doute ce sont les moines qui les premiers ont érigé ces murets savamment et magnifiquement construits

Le coteau de Cevins a des allures de Grand Cru et il se pourrait bien qu'il en atteigne un jour le niveau, tant tout est fait pour y arriver : antériorité d'un terroir réputé séculairement pour sa qualité ; volonté forte des hommes ; ampélographie originale, typique et complexe, construite sur des plants de haute qualité ; singularité géologique du lieu ; culture exigeante et adaptée de la vigne avec un souci avéré pour le respect du terroir ; vinifications bibliques et élevages ambitieux. Que demander de plus ? Le succès ? Le grand challenge de Brice va être maintenant d'enraciner au mieux la vigne et de consolider ce qui été entrepris ; et cela ne sera pas la partie la plus facile tant cela demandera du courage et des heures et des heures de boulot, qui plus est sur un terrain qui n'est pas de tout repos.

L'autre challenge, plus stylistique et culturel, va être de développer une typicité du lieu et donc des vins. Car on le sait, le terroir c'est la géologie, la pédologie, le microclimat, l'ampélographie du lieu, mais c'est aussi l'interaction de toutes ces composantes avec l'homme. Pour illustrer cela, les 2007 dégustés lors de notre premier passage étaient richement dotés mais le vigneron avouait les aimer avec davantage de nerf, de tension, sans perdre le gras. Nous pensons que cela viendra avec le vieillissement de la vigne. Il est donc en train d'anticiper et définir la typicité des vins de son coteau en fonction de l'idée qu'il s'en fait. Nous suivrons avec une attention réelle les prochains millésimes pour voir la direction que ce chantier passionnant prendra. L'histoire est en marche... et bon sang que la montagne est belle !

**Domaine des Ardoisières**  
Brice Omont  
Le Villard 73250 FRETERIVE  
06 76 94 58 78  
[info@domainedesardoisieres.fr](mailto:info@domainedesardoisieres.fr)