



L'UNE DES DESTINATIONS VITICOLES QUI FAIT DES PROUESSES  
JUSQUE DANS LES VENTES AUX ENCHÈRES. SUIVEZ AVANT QUE CE SOIT ADJUGÉ

# LA BELLE SAVOIE SUR LA BONNE PENTE

## Cave du Prieuré



Pascal Barlet et son neveu Julien gèrent ce domaine de Jongieux, sur la route du pèlerinage de Compostelle. Le vignoble s'étend sur 30 hectares, dont la moitié en rouges - rareté dans la région. Dans un style classique et traditionnel, les vins sont bien faits et d'un rapport qualité-prix intéressant.  
[caveduprieure.com](http://caveduprieure.com)

## Château de la Mar



Sur le terroir de Jongieux, le château de la Mar détache sa silhouette entre les replis des coteaux. C'est une ancienne maison forte du XIII<sup>e</sup> siècle, ayant appartenu au comte de Mareste qui laissa son nom au précieux cru de Marestel. En 2009, la propriété a été reprise par Jean-Paul Richard, homme d'affaires et entrepreneur, qui a renoué avec l'exploitation du vignoble ; depuis 2013, il y adjoint une activité d'accueil avec cinq chambres d'hôte. Ce spécialiste de la roussette (sur 6,5 hectares de vignoble, 5 sont en cru Marestel) la décline en plusieurs cuvées parcelles de gastronomie qui vont crescendo dans l'amplitude de bouche, portées par une maturité riche et un profil généreux. Mention spéciale pour la nouvelle cuvée de pinot noir, la bonne surprise de l'année !  
[chateau-de-la-mar.fr](http://chateau-de-la-mar.fr)

## Domaine André et Michel Quenard



Les Quenard père et fils ont les pieds en pente, dans le coteau de Torméry, sur le piémont du massif des Bauges. Ce terroir, le plus au sud de Chignin, impressionne par sa déclivité, qui peut atteindre 60 %, et par ses calcaires grisâtres déboulant de la montagne. Ce domaine familial de 27 hectares, couvrant la majeure partie de Torméry, a largement privilégié la roussanne : le grand-père André fut le premier à réhabiliter le cépage dans les années 1950. Guillaume Quenard suit la voie tracée par son père Michel, tout en imprimant son propre style

(avec un premier essai de bio cette année sur une parcelle). Les vins sont droits, équilibrés et sans esbroufe. Les jacquères sont simples et digestes, vinifiées sans malo pour garder un style franc et vivace, très nerveux. Les deux cuvées parcelles de chignin-bergeron (le-grand-rebossan et les-terrasses), élevées en foudres, vieillissent très bien 5 à 10 ans. En rouge, deux mondeuses, l'une sur Arbin (la plus concentrée) et l'autre sur Chignin confirment la réussite du domaine dans toutes les catégories. Une valeur sûre aux prix doux.  
[am-quenard.fr](http://am-quenard.fr)

## Domaine des Ardoisières



Seul aux commandes depuis 2009, Brice Omont travaille en biodynamie 13 hectares sur deux coteaux. Les paysages préservés et encaissés, à l'entrée de la Tarentaise, valent le coup d'œil et le travail effectué y est dantesque. Ses IGP des Allobroges, sont pleins et mûrs, propulsés par des élevages dosés dont le bois discret s'intègre parfaitement au vieillissement.  
[domaine-des-ardoisieres.fr](http://domaine-des-ardoisieres.fr)

## Domaine Dupasquier



David et Véronique ont repris les rênes du domaine familial situé sur les contreforts pentus du mont de la Charvaz, sur la commune de Jongieux. C'est là, à quelque 300 mètres d'altitude, que se perche le cru Marestel. Les 14,5 hectares de vignes (HVE), dont 60 % plantés en blanc (1 hectare à Marestel), sont vinifiés parcelle par parcelle et traditionnellement assemblés en une fois. La production phare du domaine reste ses roussettes, en particulier celles de Marestel, un cru magnifique qui porte le cépage à sa plus haute expression. Il faut profiter de la tradition de stockage au domaine, trop rare en Savoie, pour goûter les délicieuses notes confites de l'atlas sur des millésimes anciens.  
[domainedupasquier@orange.fr](mailto:domainedupasquier@orange.fr)

## Domaine Giachino



Les frères Giac', comme on les surnomme dans le coin, David le cadet et Frédéric l'aîné, cultivent 15 hectares en agriculture biologique. En 2013, ils sautent le pas de la biodynamie et convertissent leur vignoble, réparti sur quatre secteurs. Depuis l'année dernière Clément, le fils de Frédéric, a rejoint la fratrie. Depuis le millésime 2015, ce sont eux qui gèrent l'aventure du Prieuré Saint-Christophe (5,50 hectares) après le passage de témoin de Michel Grisard. Préservant leur patrimoine avant tout, ils livrent des vins de belle tournure, légers et digestes, ornés d'étiquettes joyeuses.  
[domaine-giachino.fr](http://domaine-giachino.fr)

## Domaine Jean-Pierre et Jean-François Quénard



Jean-François Quénard s'occupe des cinq hectares d'origine élargis par fermage pour arriver à 17,5 hectares aujourd'hui, dont dix travaillés en bio depuis six ans. Les blancs purs, effilés et minéraux profitent d'une maturité idéale et de beaucoup de finesse. Les rouges sont complets et généreux, il faut les carafier ou les attendre. Qualité exemplaire et en progrès constants, c'est une valeur sûre.  
[jfquenard.com](http://jfquenard.com)

## Domaine La Combe des Grand Vignes



Les frères Didier et Denis Bertholier ne ménagent pas leur peine à conquérir les coteaux abrupts et caillouteux de Chignin, privilégiant le bergeron et la jacquère. Le vignoble compte 11,5 hectares, dont de vertigineuses parcelles plantées plein sud face au massif de la Chartreuse, sur des pentes atteignant au sommet 55 % de déclivité. Ces versants de roche dure et d'éboulis calcaires sont bien entendu assez chers à exploiter, et surtout pénibles à la tâche. Les élevages de bâtonnage généreux appartiennent désormais au passé. Avec moins de remise en suspension des lies, plus de garde et la mise au ban

des sucres résiduels, les blancs ont atteint un superbe niveau de pureté. Les chignin-bergeron sont magnifiques de confort et de tension, avec des élevages parfaitement ajustés. Les rouges sont souples et friands, avec une mention spéciale pour la mondeuse les-granges-tissot, de totale plénitude. Depuis 2017, le domaine est en conversion bio. Une adresse devenue incontournable pour la précision et l'éclat des vins.  
[chignin.com](http://chignin.com)

## Domaine Louis Magnin



Le couple Magnin fait partie des figures emblématiques du vignoble savoyard. Ces deux acharnés de la vigne, qui travaillent en bio certifié depuis 2012, ont décidé de réduire le domaine à trois hectares à partir de la récolte 2018. Gamme courte certes, mais en blanc comme en rouge, les vins sont de toute beauté.  
[domainelouisagnin.fr](http://domainelouisagnin.fr)

## Domaine Lupin



Bruno Lupin travaille un petit domaine planté d'atlas, en majorité, et de mondeuse. Sa roussette s'est démarquée cette année lors de nos sélections anonymes. Dommage de n'avoir pu goûter la gamme plus largement !  
[lupin.bruno@aliceadsl.fr](mailto:lupin.bruno@aliceadsl.fr)

## Les Fils de René Quénard



La greffe de la Champagne en Savoie n'aura finalement pas duré. Claire et Pierre-Emmanuel Taittinger avaient eu le coup de foudre pour le coteau du prince Eugène, séduits par ces pentes vertigineuses de Chignin où l'on tient à peine debout. Ils avaient racheté le domaine en 2008 et avaient confié la gestion du vignoble et des vinifications à Alexis Cote. Ils l'ont rendu à la maison de négoce Viallet. La roussanne représente 11 hectares sur les 18 hectares du vignoble. La cuvée de chignin-bergeron, la-bergeronnelle, reste un très bon classique, associant la maturité du fruit à un élevage sous bois bien mené.  
[vins-viallet.com](http://vins-viallet.com)