

Les vins de glisse

La qualité des vins de Savoie n'a cessé de progresser depuis quelques années. Grâce à la volonté de producteurs et de sommeliers comme Samuel Ingelaère qui les défend activement à la table de Marc Veyrat.

La tâche peut paraître insurmontable : réussir à bâtir une cave à la fois cohérente et en adéquation avec la cuisine hors norme de Marc Veyrat pourrait donner des cauchemars aux meilleurs sommeliers. Si grands bordeaux et bourgognes corpulents jouent encore les vedettes sur les tables de cette Ferme d'un autre monde, les vins de la région commencent pourtant à leur tailler des croupières. Et il suffit de se laisser guider par Samuel Ingelaère, le fidèle sommelier de Veyrat, pour comprendre que la conviction l'emporte souvent sur la course à l'étiquette. Car il n'a pas son pareil pour vanter la richesse d'une région qu'on pourrait encore qualifier d'« émergente ». « Une fois que la clientèle aura fait le tour des régions dites nouvelles, je pense au Languedoc-Roussillon en particulier, je suis persuadé que ce sont les vins de Savoie qui les remplaceront, explique-t-il. Depuis quelques années, un certain nombre de vigneron ont produit de gros efforts. Je pense ainsi à Charles Trosset, Michel Grisard, au domaine Dupasquier. Et les meilleures mondeuses et autres chignin-bergeron ne craignent plus la haute gastronomie ». Il n'a d'ailleurs pas peur de proposer sur certains plats typés Savoie un accord régional, souvent plein de justesse, jouant des arômes exotiques, de paille ou d'herbe fraîche pour souligner davantage l'expression d'une terre culinaire. « Certains de ces vins sont même étonnamment innovants. Je pense ainsi au domaine Bouvet qui, outre sa magnifique mondeuse cuvée Guillaume-Charles, vinifie depuis quelques années un vin de Savoie Amariva étonnant, un assemblage de cabernet-sauvignon et de persan, un cépage local quasiment disparu ».

Pour le sommelier, c'est probablement dans l'appellation mondeuse qu'il faut placer les espoirs de renouveau de la région : celle de Michel Grisard se caractérise par son élégante opposition entre les petits fruits rouges et la rusticité typique du cépage, celle de Charles Trosset étant moins rustique et plus épicée. En blanc, le coup de cœur de la maison va à la roussette-mostel du Domaine Dupasquier (« à préférer sur les vieux millésimes, lorsque le sucre résiduel s'efface devant l'acidité et la fraîcheur ») et l'étonnant Crépy 1966 La Goutte d'Or. Un chasselas élevé en foudres de chêne de la maison Fichard, minéral, marqué par les fruits secs et les noisettes. Difficile, après cela, d'ignorer plus longtemps la Savoie. ✱

« Depuis quelques années, un certain nombre de vigneron ont produit de gros efforts. Et les meilleures mondeuses et autres chignin-bergeron ne craignent plus la haute gastronomie » - Samuel Ingelaère, sommelier de Marc Veyrat.



