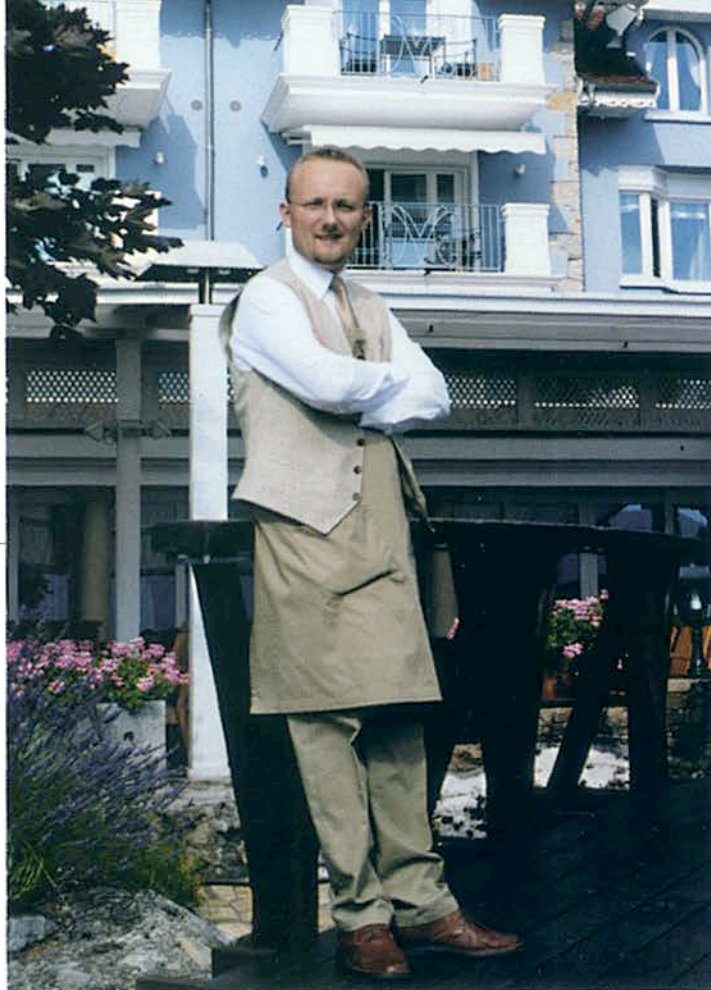


HAUTE-SAVOIE



SAMUEL Ingelaere

PAR FABIEN FRANCO

CHEF SOMMELIER DE LA MAISON DE MARC VEYRAT

Un parcours professionnel exemplaire : à 26 ans, **Samuel Ingelaere** entre au service de Marc Veyrat ; à 29 ans, il est couronné **meilleur sommelier de France pour l'année 2005** par le Gault&Millau. Sa cave loge **35 000 bouteilles (2 000 références)**, dont un château Lafite Rothschild 1883 très convoité. En novembre prochain à Paris, aux caves Legrand, accompagné de vigneron renommés, il organisera une journée dégustation en tant qu'ambassadeur des vins de Savoie, devant un parterre de sommeliers et de restaurateurs parisiens, venus découvrir la qualité méconnue de notre vignoble. En attendant pour les lecteurs de *Kaële*, Samuel Ingelaere a sélectionné trois vins rouges de plaisir, à déguster à l'aveugle.

SES COUPS DE CŒUR

À FRETERIVE MONDEUSE CUVÉE GUILLAUME-CHARLES ROUGE 2003

Cette mondeuse est très intéressante : au niveau fruit et matière, vous n'avez plus ces apretés marquées en fin de bouche que l'on trouvait auparavant dans ce type de vin. Nous avons au contraire une superbe structure de fruits noirs, soyeuse et mûre. En bouche, on retrouve le fruit mais également des tannins très fondus : on a le plaisir du vin sans la dureté. Il est suave, très élégant. Avec ce genre de vin, je propose un bœuf en ficelle à la couenne ou un pigeon au jus de cacahuètes. Il a la structure pour, il est dense, on retrouve en bouche ce que l'on a en nez, donc pas d'inquiétude. Propriétaires Delphine & Frédéric Garanjou - Domaine Bouvet Le Villard - 73250 Freterive (Savoie) +33 (0)4 79 28 54 11

À ARBIN MONDEUSE CUVÉE CONFIDENTIELLE ROUGE 2003

Nous sommes sur une mondeuse plus légère, moins technique que celle de Guillaume-Charles, avec de petits fruits comme la groseille, la framboise. Un vin facile à boire, plein de fruits, gourmand, croquant, pour ne pas dire gouleyant. C'est une mondeuse respectueu-

se du terroir : on n'a pas quelque chose de soutenu avec du soufre marqué, comme on peut le trouver d'habitude sur ce type de vin. C'est tellement porté sur les fruits que l'on pourrait dire qu'il n'y a pas de soufre. Nous avons vraiment une mondeuse de plaisir que l'on peut associer avec n'importe quel met.

SCEA Les fils de Charles Trosset
Domaine de Charles Trosset
Chemin des moulins - 73800 Arbin (Savoie) +33 (0)4 79 84 30 99

À FRETERIVE MONDEUSE PRESTIGE ROUGE 2002

En nez, c'est très sphérique, avec un bon équilibre entre fruits rouges et fruits noirs, une belle complexité. En bouche, la groseille et la framboise dominant. Michel Grisard est celui qui a vraiment cru en la mondeuse en 1983 : il s'est séparé de ses frères et a initialisé ses propres vignes. Il s'agit d'un vin qui vieillit très bien : une mondeuse de 1983, c'est fabuleux. Le millésime 2002 a la matière et la structure, les tannins sont là, il y a de l'amertume et une belle acidité. La mondeuse Prestige se garde sans problème dix, quinze ans. C'est la mondeuse qui a le plus de charisme pour franchir les paliers du temps.

Vigneron Michel Grisard - Domaine du prieuré Saint-Christophe
Cave Dessous - 73250 Freterive (Savoie) +33 (0)4 79 28 62 10

LES VIGNOBLES

DELPHINE GARANJOU

LES VINS DE SAVOIE MÉRITENT D'ÊTRE RECONNUS

« Nous exploitons une soixantaine de parcelles dans la combe de Savoie, entre Albertville et Montmélian. Ce sont des côtes situés au sud des Bauges. Exposés sud-sud-ouest, les côtes sont argilo-calcaires, protégés du vent du nord par les Bauges. Nous arrivons à de bonnes maturités pour le rouge. Nous proposons 15 ha et produisons 100 000 bouteilles à l'année ; nous travaillons tous les cépages de Savoie. Nous avons repris le domaine en 2003, soit deux ans après la mort de M. Bouvet. La cuvée Guillaume-Charles est produite à partir des plus vieilles vignes, avec un élevage en fût de minimum douze mois. C'est un vin exceptionnel en raison de sa production restreinte. Les vins de Savoie méritent des soins plus attentionnés ; en regard de l'énorme potentiel du terroir, il ne faut plus tarder à les faire émerger. »

Mondeuse, cuvée Guillaume-Charles rouge 2003 (pratiquement épuisée) : 15 €. La cuvée 2004 sera disponible au mois de janvier 2006 à la propriété.



LOUIS TROSSET

Pour la mondeuse cuvée confidentielle rouge 2002 des fils de Charles Trosset, voir page 7.



MICHEL GRISARD

LA VIGNE, C'EST TOUTE MA VIE

« La cuvée Prestige est réalisée à partir de deux parcelles, l'une sur Freterive et l'autre sur Arbin. Les terres sont argilo-calcaires, relativement rouges, exposées sud-sud-est. J'exploite 6 ha et produis 30 000 bouteilles à l'année. Je fais de la vigne depuis tout petit, puisque mon père et son père avant lui cultivaient la vigne. J'ai quitté la maison paternelle et j'ai repris le domaine du prieuré Saint-Christophe en 1983. Le métier de vigneron est une passion, c'est toute ma vie. Aujourd'hui, on constate malheureusement que le vin se fait de plus en plus rare sur les tables. Je suis allé à Paris dernière-

ment où j'ai déjeuné dans une grande brasserie : il y avait plus de bouteilles d'eau et de coca que de bouteilles de vin. Les Français ne boivent plus, que ce soit à cause de la peur du gendarme ou du porte-monnaie. »

Mondeuse, cuvée Prestige : 30 € (disponible à la vente à la propriété en quantité limitée ; il est conseillé de téléphoner avant). Les cuvées Tradition 2003 viennent d'être mises en bouteille : 14,50 €.