



# LE VIGNERON SAVOYARD

UNE CAVE COOPÉRATIVE VITICOLE  
AU CŒUR DE LA SAVOIE... DEPUIS 1952 !



DOSSIER DE PRESSE 2021-2022





- 3 ● Édito
- 4 ● Une coopérative aux viticulteurs unis
- 6 ● La Savoie, terre de vins
- 8 ● De la vigne à la dégustation
- 9 ● 70 ans de passion
- 10 ● Œnotourisme
- 12 ● SCIC Les Vignes des Alpes
- 14 ● Des idées, des projets





Petite coopérative à l'esprit familial aux abords du lac du Bourget, Le Vigneron Savoyard a vu le jour en 1952 grâce à des viticulteurs profondément convaincus que la création d'un collectif serait une force. Près de 70 ans plus tard, cette aventure humaine se poursuit. Solidarité, authenticité, partage et convivialité... ses valeurs, chères à ses adhérents, sont restées les mêmes. Les coopérateurs de Chautagne et d'Apremont, passionnés par la vigne, ont su conserver et transmettre le principe d'entraide mais aussi l'envie de s'investir dans ce projet commun.

*«Longtemps décriés par les locaux, les vins de Savoie sont pourtant reconnus pour leur excellence. Nous produisons chaque année des vins de grande renommée, très souvent primés lors de concours nationaux. Les œnophiles apprécient leur complexité, leur équilibre ainsi que leur typicité. Notre vignoble ancestral offre une grande diversité de vins. Rouges, blancs, rosés ou effervescents, ils tirent leurs particularités des territoires montagnards. Leur palette de cépages autochtones tels que la Jacquère, l'Altesse ou la Mondeuse nous permet d'élaborer des vins remarquables.*

*Aujourd'hui, notre objectif consiste à faire connaître et reconnaître notre savoir-faire. C'est pourquoi, nous invitons les consommateurs à découvrir le métier de vigneron au sein de notre magasin de vente directe Le Caveau de Chautagne, le circuit de visite « L'éveil des sens » et la balade vigneronne. Nous souhaitons valoriser le travail des viticulteurs tout en redorant l'image des vins de notre territoire, ternie par le passé.*

*Le Vigneron Savoyard fêtera ses 70 ans en 2022. Grâce aux précédentes générations, nous avons hérité d'une coopérative qui a su évoluer décennies après décennies. Afin de lui assurer une certaine pérennité, nous avons créé une Société Coopérative d'Intérêt Collectif pour préserver et développer notre vignoble. Cette démarche nous permet d'accueillir de jeunes vignerons en quête de terres viticoles. Le renouvellement des générations est notre priorité. C'est pour cette raison que nous réfléchissons activement à la façon dont nous pourrions faire évoluer la coopérative pour répondre à leurs attentes d'aujourd'hui, de demain et des 70 prochaines années.»*

**GILLES CLERC,  
PRÉSIDENT DE LA COOPÉRATIVE  
LE VIGNERON SAVOYARD**





## LE VIGNERON SAVOYARD, UNE COOPÉRATIVE AUX VITICULTEURS UNIS

Coopérative viticole et solidaire depuis 1952, Le Vigneron Savoyard regroupe une quarantaine de viticulteurs de Chautagne et d'Apremont. Tous ont fait de leur passion leur métier. Afin de mutualiser leur expertise et leur expérience, ils ont choisi de se rassembler au sein d'une association novatrice qui partage leurs valeurs : la solidarité, l'authenticité, l'équité, la convivialité et le partage. Adhérents et associés, les vigneronnes et vigneronnes sont animés par le même souci d'exigence et de qualité. Deuxième producteur de vin de Savoie, Le Vigneron Savoyard œuvre en faveur de ses adhérents : amélioration de leurs revenus, meilleure qualité de vie, transformation de leurs raisins en vins uniques et d'exception...

Chaque année, les viticulteurs renouvellent leur confiance et leur attachement à cette cave vinicole qui collecte le fruit de leur savoir-faire. Grâce à des outils performants, elle effectue dans un premier temps les opérations de vinification, de stockage et de conditionnement. Dans un deuxième temps, elle commercialise sous forme de bouteilles ou de BIB les vins issus des vignes de ses adhérents. Situé à Ruffieux, son magasin de vente directe, Le Caveau de Chautagne, accueille 7 j/7 des particuliers et quelques restaurateurs locaux qui souhaitent découvrir, déguster et acheter les vins de la coopérative. Le reste de la production est vendu à la grande distribution, magasins de produits régionaux en stations, restaurants... ou par le biais de négociants savoyards.

### LE COMPTOIR DES VINS DE SAVOIE

Entièrement dédiée à la vente des produits de la coopérative, cette société créée en juillet 2021 regroupe toutes les activités commerciales : le Caveau de Chautagne et la vente aux professionnels, ainsi qu'un projet de magasins coopératifs de vente directe sous franchise.

Le pôle B to B est géré par le directeur commercial, nouvellement recruté, pour reprendre la main sur les ventes à l'export, GSM et circuit traditionnel (CHR).

Ce dernier secteur, où la cave a un historique fort, a été particulièrement délaissé ces dernières années au profit de la GSM, faisant perdre en visibilité et le contact direct avec le consommateur.

Le Comptoir des Vins de Savoie est une société au service de la coopérative et de ses viticulteurs. Sa mission : valoriser leur production pour une rémunération équitable de leur travail.





## COMMERCIALISATION DES VINS DE LA COOPÉRATIVE

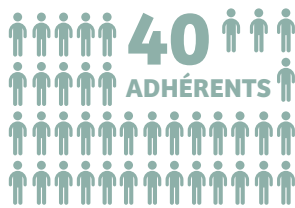
5



« La coopérative a toujours fait de la vente directe. En 1990, nous avons eu l'opportunité de racheter une ferme dans laquelle nous avons construit le caveau. Depuis 2006, notre magasin vend exclusivement les vins du Vigneron Savoyard et quelques spécialités locales. Une équipe de 4 personnes assure quotidiennement le fonctionnement de la boutique et presque tous les adhérents viennent faire des permanences de vente le dimanche ! Ainsi, les vigneronns sont en contact direct avec les consommateurs. »

PIERRE ABRY, PRÉSIDENT DU CAVEAU DE CHAUTAGNE

### LE VIGNERON SAVOYARD EN QUELQUES CHIFFRES



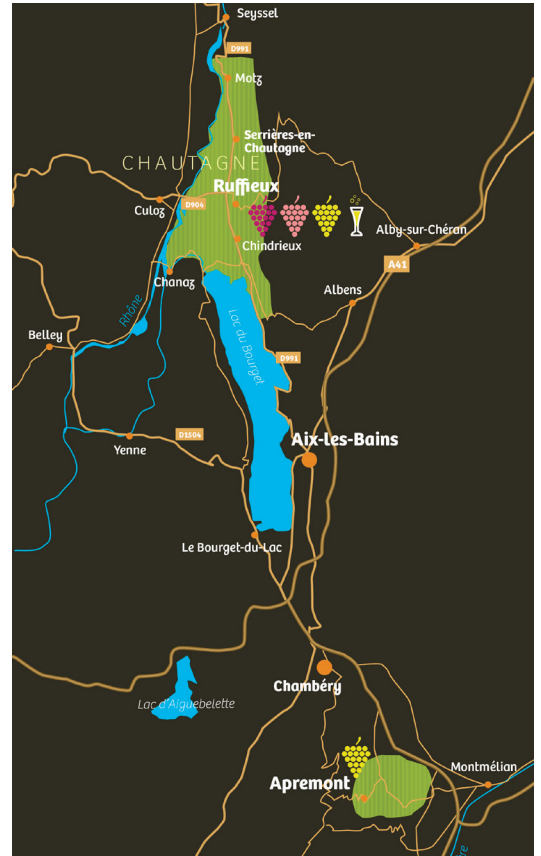


### UN TERRITOIRE ATYPIQUE...

Le vignoble de Savoie se déploie en arc-de-cercle sur les contreforts du massif alpin entre Thonon-les-Bains et Chambéry. Il remonte ensuite sur quelques dizaines de kilomètres dans la Combe de Savoie, autrefois reconnue comme un haut lieu de passage sur la route des Alpes, avant d'atteindre Albertville. Il traverse les communes de Frangy, Seyssel et devient Chautagne entre Seyssel et la pointe nord du plus grand lac naturel d'origine glaciaire de France : le lac du Bourget. Le domaine viticole d'Apremont est, quant à lui, implanté au pied du massif de la Chartreuse. Au total, la vigne s'enracine sur des centaines d'hectares qui traversent une cinquantaine de communes de Savoie, de Haute-Savoie, de l'Ain et de l'Isère. Idéalement implantée en coteaux entre 250 et 500 m d'altitude, elle bénéficie d'une orientation sud, sud-est ou ouest qui lui permet de profiter d'un ensoleillement optimal (1600h/an), propice à la production de vins exceptionnels.

### ...ET PRÉSERVÉ !

Le Vigneron Savoyard a toujours été avant-gardiste en matière d'environnement. Très attachés à leur région, les viticulteurs ont souhaité sauvegarder son patrimoine naturel. Si les vignes participent à la beauté des paysages, leurs méthodes de culture peuvent s'avérer dommageables pour la nature. Dès les années 80, la coopérative a opté pour des techniques et pratiques agricoles plus durables.



« Nous sommes aux abords du lac du Bourget. Il nous a semblé tout à fait naturel de prendre soin du cadre de vie dans lequel nous évoluons quotidiennement. Nous avons d'ailleurs pour projet de convertir de nouvelles surfaces en bio pour préserver notre terroir. »

● **GILLES CLERC, VITICULTEUR DEPUIS 24 ANS ET PRÉSIDENT DE LA COOPÉRATIVE LE VIGNERON SAVOYARD**

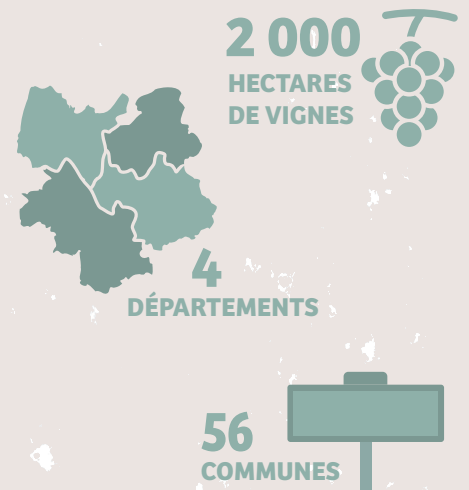




## LES VINS DU VIGNERON SAVOYARD



## LE VIGNOBLE DE SAVOIE EN QUELQUES CHIFFRES





## DE LA VIGNE À LA DÉGUSTATION

### UNE VITICULTURE RAISONNÉE

Les vignerons de la coopérative sont passionnés par la vigne. Le métier qu'ils exercent, cette vocation qui est la leur, couplée à leur envie de préserver leur cadre de vie, les incite à suivre une démarche qui répond aux critères du développement durable. De nouvelles surfaces bio, comme celle du Domaine des Cordulies, devraient voir le jour dans les années à venir. Les viticulteurs travaillent la vigne de manière raisonnée. Ils privilégient la qualité à la quantité. Ils pratiquent notamment les « vendanges en vert ». Durant l'été, ils réduisent la quantité de raisins sur chaque cep pour favoriser une meilleure maturation des fruits restants. Cette action favorise la concentration du vin.

### DES VINS DE CÉPAGES TRADITIONNELS ET SPÉCIFIQUES

Chardonnay, Aligoté, Gamay, Pinot noir, Cabernet Sauvignon... les viticulteurs de la coopérative Le Vigneron Savoyard ont sélectionné des cépages particulièrement connus provenant de différentes régions de France. Une fois plantés au cœur de la Savoie, ils permettent à la coopérative d'élaborer un vin de qualité à la personnalité singulière, caractérisé par sa localisation unique. Mais les vignerons, fidèles à leur terre d'accueil, ont également choisi de cultiver des variétés de vignes autochtones telles que la Jacquère, l'Altesse ou la Mondeuse. Ces cépages spécifiques offrent une typicité très marquée, appréciée des œnophiles.

### LA VIE EN 3 COULEURS

Blancs, rosés, rouges... la coopérative produit 7 gammes de vins aux couleurs variées. Elles sont le fruit d'une interprétation des terroirs de Chautagne et d'Apremont.

#### Cuvée Exception

Des vins frais et gourmands, représentatifs du savoir-faire de la coopérative et de la typicité des grandes appellations de Savoie telles que le Chautagne blanc, l'Altesse, l'Apremont et la Mondeuse.

#### Vieilles vignes

Des vins riches, complexes et d'excellente garde (3 à 5 ans) élaborés à partir des parcelles les plus anciennes.

#### Angérona

Un vin rosé bien équilibré, allant du fruit frais aux notes florales, idéal pour les beaux jours !

#### Domaine des Cordulies

Le domaine bio produit par la coopérative offre des vins réputés pour leur profil aromatique remarquable.

#### Confidence

Des cuvées singulières et confidentielles, aux vinifications très soignées.

#### Domaine des Bartelettes

Deux vins issus exclusivement des coteaux de Chautagne d'où ils puisent une légère minéralité et une certaine complexité.

#### Et pour finir... les bulles !

## UN PALMARÈS ÉLOGIEUX – QUELQUES EXEMPLES DE PRIX REÇUS DEPUIS 2018



**Chautagne rouge Gamay 2019**  
1 étoile au Guide Hachette 2021



**Apremont Exception 2019**  
Médaille d'argent  
Concours Agricole Paris 2020



**Gamay Vieilles Vignes 2018**  
Médaille d'or  
Concours Général  
Agricole Paris 2019



**Chardonnay Angérona 2018**  
Médaille d'or  
Concours des vins de Savoie



**Rosé d'Exception 2018**  
Médaille d'or  
Concours des grands vins  
de France Mâcon 2019



## 70 ANS DE PASSION

### DE 1952 À 2022

La cave coopérative de Chautagne a vu le jour en 1952 sous l'impulsion d'une cinquantaine de vignerons qui ont souhaité mettre en commun leurs récoltes, leurs moyens et leur expérience. Ainsi, ils ont pu se doter d'un outil de transformation très performant qui a produit des vins de qualité supérieure. La société a continué de se moderniser au fil des années. Forte de son succès, elle a adopté les technologies les plus à la pointe. Son niveau d'exigence, sans cesse accru, lui a permis de redonner ses lettres de noblesse au vignoble de Savoie. Ses vins sont désormais reconnus pour leur excellence.

2016 marque un tournant important. Les caves coopératives de Chautagne et d'Apremont ont fusionné pour devenir Le Vigneron Savoyard. Grâce à ce mariage de raison, la société a pu compter sur l'expérience de chacun pour apporter sa pierre à l'édifice. Il lui a également donné l'opportunité de développer son offre car elle produisait 80 % de vin rouge tandis que les viticulteurs d'Apremont n'élaboraient que du vin blanc.

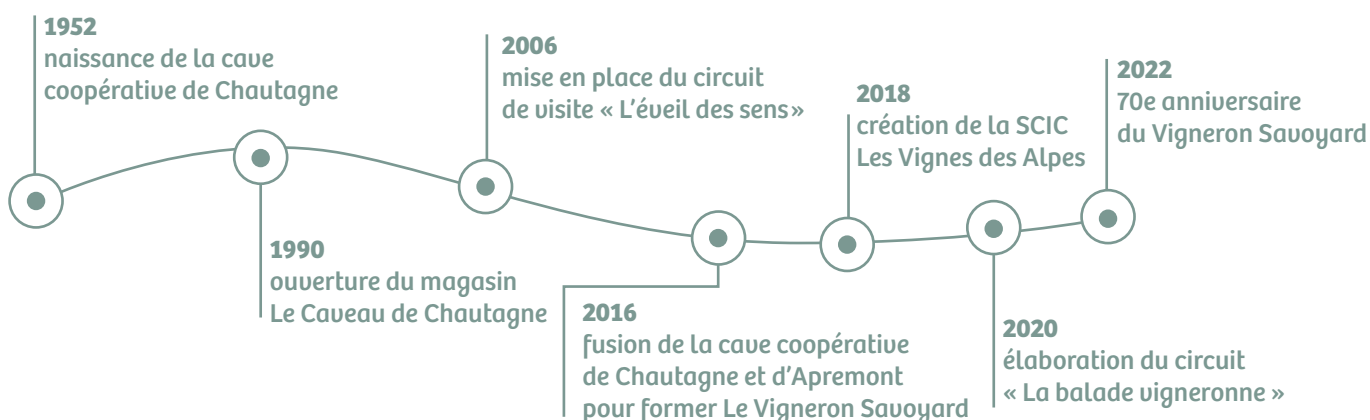
Depuis plusieurs décennies, Le Vigneron Savoyard met en place différents outils pour que les consommateurs connaissent davantage le travail des viticulteurs de Savoie et leurs vins grâce à leur magasin Le Caveau de Chautagne et leurs deux circuits « L'éveil des sens » et « La balade vigneronne ». Elle tente également de transmettre sa passion aux jeunes vignerons : elle les aide à s'installer sur de nouvelles surfaces grâce à une démarche solidaire, la SCIC Les Vignes des Alpes.

### COOPÉRER POUR DURER



« Dans les années 50, il était vraiment difficile pour les viticulteurs de vivre de leur métier. Ils avaient du mal à vendre leur petite production. En général, ils avaient plusieurs activités : agriculteur, éleveur... En 1952, les vignerons de Chautagne ont décidé de se regrouper au sein d'une coopérative pour mutualiser leurs moyens et proposer à la vente une quantité de vin bien plus importante. Le succès a très vite été au rendez-vous. J'ai adhéré à la coopérative dès ma première récolte, et sans elle, certaines années auraient été bien plus difficiles. Je pense notamment au début des années 2000 avec la crise nationale du vin. Grâce à ce collectif, nous avons réussi à traverser cette période compliquée. »

**PATRICK MASSON,  
ANCIEN PRÉSIDENT DU VIGNERON SAVOYARD (1998-2010)  
ET VITICULTEUR DEPUIS 1981 À CHINDRIEUX**





## LE CAVEAU DE CHAUTAGNE

À Ruffieux, à deux pas de la coopérative, se dresse un bâtiment au cachet indéniable. Son architecture, où se mêlent le bois et la pierre, lui donne un style authentique et chaleureux. À l'intérieur, plusieurs espaces se distinguent : une cave voûtée, un lieu dédié à la dégustation et le circuit « L'éveil des sens ». Bienvenue au Caveau de Chautagne !

Ouvert 7j/7, ce magasin de vente directe propose exclusivement les vins du Vigneron Savoyard. Dans les étagères, près des bouteilles, se nichent de nombreux produits artisanaux de Chautagne : miels, sels aromatisés, soupes de poissons, rillettes de lavaret, pâtes à tartiner, fromages, terrines, salaisons, confitures, bières, spiritueux, jus de fruits... De quoi ravir les épicuriens !

Nathalie Coudurier, responsable du magasin depuis 2017, et l'équipe du Caveau de Chautagne reçoivent quotidiennement la visite de clients venus des 4 coins de la France, curieux de (re)découvrir les vins de la coopérative, située sur la route des vins de Savoie (de Frangy à Chambéry). Experts en vin, ils s'adaptent

en fonction de leurs goûts et leur présentent des cépages typiquement savoyards. Durant la saison estivale, plus de 7 000 personnes franchissent le seuil de la boutique. Si les vins de Savoie souffrent encore de certains préjugés, la dégustation met fin aux idées reçues.



*« Il y a quelques années, j'ai proposé à un client le Gamay Vieilles Vignes. Je lui explique qu'en Chautagne, notre réputation s'est faite avec le cépage Gamay et qu'il me paraît incontournable de le goûter. Mais il s'exclame qu'il n'aime pas le Gamay et qu'il déteste le Beaujolais. Je lui démontre que celui-ci est très différent des autres régions, qu'il est plus structuré, avec un côté plus rustique et épicé, et le convaincs de le déguster. Epaté et conquis, il est reparti avec un carton du Gamay Vieilles Vignes ! Comme quoi, il ne faut jamais dire "Fontaine, je ne boirai pas de ton eau" ou plutôt "Carafe, je ne boirai pas de ton vin" »*



**NATHALIE COUDURIER**



**Son coup de coeur 2021**  
Le Chardonnay  
de la gamme Confiance

## QUELQUES ACCORDS METS-VINS



La Mondeuse s'accorde très bien avec des **plats épicés** ou du **gibier**.



La Roussanne BIO peut se déguster avec un **foie gras**.



Un Gamay Vieilles Vignes accompagne parfaitement une **viande rouge**.



## L'ÉVEIL DES SENS, UN CIRCUIT DE VISITE UNIQUE EN SAVOIE

Au deuxième étage du Caveau de Chautagne se trouve un parcours sensoriel sur le thème du vin. Mis en place en 2006, il permet aux visiteurs d'en apprendre davantage sur le métier de viticulteur et l'univers des vins de Savoie. Panneaux explicatifs, films, boîtes à son, matières à toucher, odeurs... ce circuit de visite original et ludique éveille les 5 sens des amateurs de vins qui découvrent au fil de leur visite la coopérative, son histoire, ses coopérateurs, ses savoir-faire mais aussi le cycle de création du vin et les méthodes de vinification. Accessible à tous, ce parcours sensoriel est une source d'apprentissage pour toute la famille.



## NOUVEAUTÉ : LA BALADE VIGNERONNE

Au printemps, la coopérative propose une balade vigneronne au vignoble de Chautagne. En toute autonomie, les participants partent à l'heure du déjeuner dans les vignes avec un sac à dos et un pique-nique savoureux composé de produits locaux : une bouteille de vin du Vigneron Savoyard, une baguette, des salaisons, une tomme et une tablette de chocolat.



## JOURNÉE PORTES OUVERTES

Tous les ans, à l'automne, une journée portes ouvertes est organisée par la coopérative. Au programme : visite de caves, dégustation de vins et de produits de Chautagne, déjeuner avec les vigneronnes, animation musicale... Le maître-mot de cette journée reste la convivialité !





## 12 SCIC LES VIGNES DES ALPES

### LE VIGNOBLE COOPÉRATIF

En 2015, un viticulteur indépendant a souhaité arrêter son exploitation. Sans reprenneur, il a contacté Le Vigneron Savoyard pour lui proposer de racheter les 4 hectares de son vignoble bio. Or, une coopérative ne peut être propriétaire de vignes. Pourtant, elle aurait souhaité acquérir de nouvelles surfaces lors de chaque départ à la retraite des adhérents pour préserver les terres viticoles. Face à ce constat, elle a réalisé un partenariat de portage foncier avec la SAFER (Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural). Grâce à un contrat d'exploitation avec cette agence spécialisée dans la vente de biens fonciers ruraux, la coopérative a pu récupérer ces parcelles de vignes. À la recherche de nouvelles solutions, Le Vigneron Savoyard a trouvé un système idéal pour répondre à différentes problématiques : La Société Coopérative d'Intérêt Collectif.

Fin 2018, Le Vigneron Savoyard crée la SCIC Les Vignes des Alpes. À travers une démarche solidaire, elle donne l'opportunité à tous ceux qui le souhaitent de devenir collectivement propriétaire d'un vignoble bio de Savoie à partir de 500 € : Le Domaine des Cordulies. Ses premiers souscripteurs ne sont autre que les salariés, les coopérateurs, les partenaires de la coopérative et les clients du Caveau de Chautagne.

Ce projet permet de sauvegarder des vignobles de Chautagne et d'Apremont. Les adhérents peuvent partir à la retraite sereinement car ils savent que leurs terres, une fois vendues, ne seront pas artificialisées et resteront dans la coopérative qu'ils affectionnent. Ainsi, la SCIC préserve à la fois des surfaces viticoles et les paysages de Chautagne. Elle est également un moyen judicieux pour aider les jeunes vigneronnes à s'installer. Montée sur des financements participatifs, la société d'économie sociale et solidaire a la possibilité d'acheter des terres, de les revendre ou encore de les louer à ceux qui souhaitent rejoindre Le Vigneron Savoyard.





« Particuliers, institutionnels, professionnels, producteurs... Tous nous ont montré beaucoup d'enthousiasme lors de la création de la SCIC. Ils nous ont fait confiance, ils ont investi de l'argent dans ce projet sans gains exceptionnels. Nous ne sommes pas à la tête d'une société capitalistique, nous ne faisons pas de profit mais nous créons de l'humain. Nous avons aujourd'hui toute une communauté à nos côtés. La SCIC a montré à plusieurs reprises sa réelle utilité. En 2020, l'ancien président de la coopérative et son fils sont décédés à 6 mois d'intervalle. Grâce à la mobilisation des adhérents et de la SCIC, leurs terres ont continué à être entretenues jusqu'à leur reprise pour aider au maximum leur famille face à ce drame. »

**FABIEN DANJOY,  
DIRECTEUR DU VIGNERON SAVOYARD.**



## DEVENIR SOCIÉTAIRE

- Déterminer le nombre de parts sociales souhaitées (à partir de 500 €)
- Remplir le bulletin de souscription
- Obtenir la validation du conseil coopératif
- Réception des titres de souscription

**Ainsi débute l'expérience Les Vignes des Alpes !**

## EN QUELQUES CHIFFRES...

**SOUSCRIPTEURS : 298**

**CAPITAL : 308 500 €**

**SURFACES PRÉSERVÉES : 8 HA**

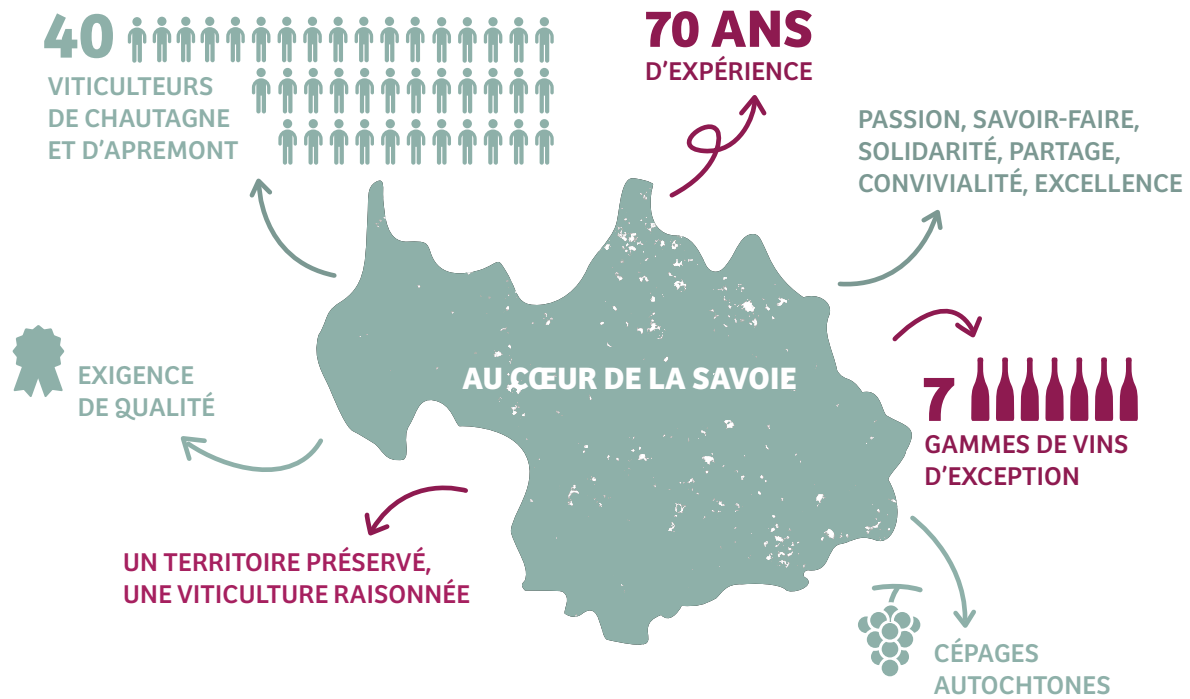
**MONTANT MOYEN  
D'UNE SOUSCRIPTION :**

**1 000 EUROS (soit 2 parts)**

**25 % DU MONTANT INVESTI  
DÉFISCALISABLE**



## SUR LA ROUTE DES VINS... DU VIGNERON SAVOYARD



### DANS LE LIVRE D'OR DU CAVEAU DE CHAUTAGNE...

« Très bon accueil au Caveau, les vins sont surprenants, nous avons appris ici à apprécier et découvrir la Savoie. »  
**Mathieu, Paris**

« Le Gamay de Chautagne de la Cave est depuis 20 ans une référence des rouges de Savoie »  
**Jean-Pierre, Annecy**

« Charmant accueil, nous venons toujours avec beaucoup de plaisir. Un grand choix de produits de qualité ! »  
**Jacky et Domi, Aix-les-Bains**

« J'ai adoré le Confidence Aligoté, c'est vraiment une belle découverte. Merci pour l'accueil et le temps passé pour la dégustation. »  
**Estelle et Marc, Reims**

« Très bon accueil et un choix de vins exceptionnel. Merci à vous. »  
**JP**

« Le rosé de Savoie est très bon, au niveau des rosés de Provence, contrairement à certaines rumeurs locales ! »  
**Annick, Nîmes**

Le Vigneron Savoyard est prêt à évoluer pour relever tous les défis. La coopérative, résolument tournée vers l'avenir, ne manque pas d'idées et de projets innovants pour répondre aux problématiques d'aujourd'hui... et de demain ! Dans les 5 années à venir, elle souhaite multiplier par 5 les surfaces en bio, un label très reconnu par le consommateur et en accord avec ses valeurs. Elle a également pour ambition de valoriser davantage le travail des viticulteurs avec la création de nouveaux domaines. Enfin, elle a pour objectif de s'équiper avec de nouveaux outils pour améliorer encore la qualité de ses vins.

Mais sa principale aspiration reste le renouvellement des générations. Avec le temps, son image s'est écornée auprès des jeunes vigneronnes et vigneronnes qui ne semblent pas se retrouver dans ce type de structure. En effet, ils disposent très souvent d'une formation et maîtrisent la vinification, une étape allouée à la coopérative. Prêts à s'investir dans la société, ils veulent cependant garder une partie de leur récolte pour créer leur propre vin. Le Vigneron Savoyard étudie de près cette question et réfléchit à une intégration différente des adhérents pour faire perdurer ce collectif qui a encore tant à partager.







**LE VIGNERON SAVOYARD**

DEPUIS  1952

## **LE VIGNERON SAVOYARD**

**Caveau de Chautagne**

47 impasse de la cave  
73310 RUFFIEUX  
+33(0)4 79 54 27 12

[caveau@caveau-chautagne.com](mailto:caveau@caveau-chautagne.com)  
[www.caveau-chautagne.com](http://www.caveau-chautagne.com)

 [@caveau.chautagne.ruffieux](https://www.facebook.com/caveau.chautagne.ruffieux)



### **CONTACT PRESSE**

**Agence SOGO COM**  
Magali Buy  
+33(0)6 81 87 94 32  
[magali@sogocom.fr](mailto:magali@sogocom.fr)