

## NECTAR D'HECTARES POUR LA SCIC ET LE VIGNERON SAVOYARD

Sur le territoire de Chautagne et d'Apremont, installé depuis 1952, fidèle à la tradition terroir et au savoir-faire ancestral des vins identitaires, le Vigneron Savoyard assume parfaitement sa singularité collective et l'envie d'en majorer la force et le poids dans la sphère viticole. Dans cette volonté de s'améliorer chaque jour un peu plus, c'est à Ruffieux et au Caveau de Chautagne que les adhérents mettent à profit savoir et expérience, héritage et modernité, proposant ainsi une version à la fois singulière et dans l'ère du temps à la faveur des cépages.

### ● SCIC EN RÉSUMÉ, CQFD

Dans cette mouvance, créée en décembre 2018 et à l'initiative du conseil d'administration du Vigneron Savoyard, la SCIC (Société coopérative d'intérêt collectif) en est l'exemple parfait. Inspirée par les premières créations de SCIC viticoles de portage foncier en France, elle reflète l'investissement humain et local lié à l'aboutissement d'un cheminement global, avec notamment l'originalité d'un financement participatif regroupant à ce jour, 400 souscripteurs pour plus de 500 000 euros de capital. Rebondir sur la SCIC a permis au Vigneron Savoyard de trouver des solutions et de valoriser leur terroir, préservant ainsi les terres locales suite au départ ou à l'arrêt d'activité d'un vigneron.



### ● DÉFINITION JUSTE DOSÉE

La SCIC reprend alors pour son compte les hectares « à l'abandon » avant de les proposer à tous porteurs de projets et de leur transmettre pour s'installer. Elle laisse alors libre choix aux néo-arrivants, de trouver la formule la plus adaptée à leur installation que ce soit en apport de récolte partiel ou total ou en prestation de service. Ils affirment ainsi, le but premier de cette société de partage, soit la transmission des exploitations lorsqu'un vigneron s'arrête, quelle qu'en soit la raison, et de préserver, par ricochet, le patrimoine.

### ● NECTAR D'HECTARES

C'est dans cette lignée qu'une quinzaine d'hectares sont aujourd'hui disponibles à l'exploitation, en fermage ou en foncier. Situées entre Chindrieux, Ruffieux et Serrières, les vignes à reprendre, planter et replanter attendent leurs prochains coopérateurs avec hâte et passion. La condition sine qua non étant d'adhérer au Vigneron Savoyard et d'en épouser la vision collective. Ensuite, liberté chérie de faire un travail parcellaire ou non, de vinifier et de commercialiser pour soi-même ou pas, tant qu'une partie des récoltes rejoint les cuves de la coopérative, le monde vous appartient. C'est ainsi qu'ensemble, le modèle économique et humain se respecte et peut perdurer, la coopérative ayant également fait le choix ambitieux d'une évolution innovante permettant une adhésion à la carte. Aussi, pour aller plus loin, depuis octobre 2023, une coopérative versatile au sein du caveau offre la possibilité de vinifier sa propre récolte pour soi, en disposant du matériel collectif. Un concept audacieux qu'il est bon de rappeler **ici**.





**DIMANCHE  
7 AVRIL  
2024**

# Balade gourmande

Nombre  
de places  
limité

**49€**  
par  
personne



## ● ACTU POUR TOUS !

Pour le plaisir, la découverte et le partage généreux, rendez-vous avec la 4<sup>e</sup> édition de la Balade Gourmande en Chautagne le 7 avril 2024, un parcours pédestre de 8 kilomètres ponctués de dégustations, accords mets-vins en 6 étapes.

Et pour fêter cette convivialité et l'esprit de partage toujours au cœur de leur quotidien, le Chef de la Brasserie Brunet à Annecy, Nicolas Guignard s'est prêté au jeu d'une recette généreuse, terroir et assumée à déguster sur la cuvée Angérona 2022, prémices du rosé de l'été !

### **DOUBLE CÔTE DE COCHON GRILLÉE À PARTAGER, PREMIÈRES ASPERGES VERTES ET AIL DES OURS**

Nettoyer et éplucher les asperges. Dans une poêle, faire griller la côte au beurre avec l'ail et le thym. Une fois toutes les parties colorées, la mettre au four à 160° pendant 20 min pour atteindre 58° à cœur. Dans la même poêle, faire griller les pointes d'asperges à feu doux. Piquer l'asperge avec une pointe de couteau pour vérifier la cuisson. Blanchir l'ail des ours pendant 3 min puis bien les glacer pour fixer la couleur, égoutter puis mixer pour obtenir une purée lisse. Préparer la mayonnaise, avec le jaune d'œuf et la moutarde. La monter à l'huile de tournesol, puis une fois bien montée, incorporer la purée d'ail des ours. Tailler la côte, réchauffer les asperges à la poêle et en profiter pour faire tomber l'ail des ours puis dresser vos assiettes.

Bon appétit !



### **INGRÉDIENTS**

- Un carré de côtes d'environ 800 g ou une double côte de cochon
- 200 g d'asperges vertes
- Une gousse d'ail
- Une branche de thym
- Un jaune d'œuf
- Une cuillère de moutarde
- 30 cl d'huile de tournesol
- Sel, poivre
- 15 g de beurre

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

## **CONTACT PRESSE**

**Agence SOGO COM**

**Magali BUY**

**+33(0)4 50 45 69 15**

**+33(0)6 81 87 94 32**

**magali@sogocom.fr**

Réalisation Agence Sogo Com  
Crédits photos : Brasserie Brunet,  
Benoit Laurent et Le Vigneron Savoyard





## « Cuvée Angérona » AOP VIN DE SAVOIE ROSÉ

### Présentation de la Cave

En 1952, une cinquantaine de vignerons implantés en Chautagne font le choix de mutualiser leurs moyens en se dotant d'un outil commun de transformation, afin d'assurer la production de vins de qualité à partir de raisins issus de leurs vignes. En 2016, un mariage de raison s'impose : la cave coopérative de Chautagne et d'Apremont fusionnent pour devenir Le Vigneron Savoyard. Un investissement important permet la rénovation de la cuverie et l'installation d'une nouvelle chaîne d'embouteillage. Aujourd'hui, la structure compte une trentaine d'adhérents, exploite 135 hectares de vignes et produit environ 6 000 hectolitres de vin chaque année.

### Cépage

20% Gamay – 80% Pinot Noir

### Terroir

Les vignes sont situées sur les coteaux au pied du Mont Clergeon avec une exposition plein ouest, face au Grand Colombier. Le sol est composé de grès mollassique et moraines calcaires.

### Age moyen du vignoble

25 ans

### Rendement

65 HL Hectare

### Vinification

Vendange machine avec protection de l'oxydation, pressurage direct, fermentation 10 jours en cuve inox à 16°C, élevage sur lie 3 à 4 mois.

### Dégustation

Belle robe saumonée. Le nez est fin et persistant. Le bouquet de fruits rouges exprime une belle complexité et de l'élégance. La bouche est fraîche et marquée par une certaine structure mais bien équilibrée. On note une belle intensité aromatique, avec de légères notes de fraises. Cette cuvée est parfaitement taillée pour la table.

### Accord mets / vins

Apéritif - Grillades - Salades composées / Sucré-Salé

### Température de service

Entre 8 et 10°C

### Temps de garde

Jusqu'à 2 ans

