

VOTRE RÉGION

LA CHRONIQUE D'ÉVELYNE | Le Chardonnay 2017 de Rémy Berlioz

Chaque dimanche, Éveline Léard-Viboux, spécialiste du vin, nous livre sa chronique dans laquelle elle nous présente un vin de Savoie.

Quand on interroge Rémy Berlioz, 29 ans, vigneron à Saint-André-les-Marches, sur son cursus scolaire, ses yeux se mettent à pétiller. À la fin de la 3^e, le gamin, toujours fourré dans les vignes et dans les pattes de son oncle Patrick Tardy à Apremont, supplie ses parents de le laisser partir pour Beaune afin d'y préparer un BEP vigne et vin. « Moi qui ne faisais rien à l'école, je n'ai jamais eu d'aussi bonnes notes », sourit-il.

Suivent un bac pro vitico-œno et un BTS commercialisation des vins. De ses études en Bourgogne, il garde un beau souvenir. Esprit ouvert et curieux, il apprend à déguster tous les vins, des plus simples aux plus grands. « J'ai eu la chance d'avoir comme copain Michaël Ramonet, dont la famille exploite cinq grands crus de la Côte de Beaune. Pouvoir goûter des Bâtards-Montrachet et même des Montrachet de vieux millésimes, c'est mythique ! », se souvient-il.

Lui qui ne possède que 20 ares de jacquère, voue un culte au chardonnay. Après un an passé dans une cave coopérative du Mâconnais, il s'installe en Savoie, en 2012, avec 3 hectares de vignes en location. On ne l'arrêtera plus. Quand il rencontre Jean-Paul Mercier, en quête d'un repreneur pour son domaine de 7,5 ha dont 1,5 en chardonnay, il



Un vin qui combine suavité, fraîcheur et minéralité. Photo La D.

signe. Il ne cherche pas à imiter les vins blancs de Bourgogne. Spécialiste de la jacquère en cru abymes, apremont et chignin, il tient à préserver l'identité savoyarde de ses vins. « Ce petit côté pierre à fusil de la jacquère, on le trouve aussi sur le chardonnay, c'est l'empreinte du terroir », souligne Rémy.

Provenant du lieu-dit Pierre curée à Chapareillan et des hauteurs d'Apremont, ce chardonnay 2017 est la pépite du Cep d'or. Fleurs jaunes, amande de dragée et ananas enveloppés de notes muscatées donnent beaucoup de charme à ce beau vin blanc combinant suavité, fraîcheur et minéralité.

Tarif : 4,80 €. Sarto du Cep d'Or, 427 chemin de la grue aux Marches. Tél. 06 14 53 32 90.

CHAMBÉRY | Un projet de recherche de l'université va servir aux viticulteurs et pépiniéristes

Vitivalo, pour valoriser les déchets viticoles

Alternative à la pratique actuelle du brûlage à l'air libre, le projet de recherche Vitivalo, lancé mercredi, veut valoriser les déchets de la vigne et des pépinières viticoles sur le territoire savoyard. Fruit d'un partenariat public/privé, il est porté par l'Université Savoie Mont Blanc et piloté par deux enseignants-chercheurs, Christine Piot et Grégory Chatel. Ils coordonnent quatre groupes de travail (air, gisements, valorisation et communication), l'étude technico-économique de deux étudiants, Xavier Goeplert et David Berthier, chargés d'établir un inventaire des déchets viticoles ainsi que la thèse d'une doctorante, Marion Zwingelstein.

« Produire un vin de qualité dans un environnement de qualité »

L'université travaille sur le projet depuis le printemps 2017, autour de deux axes : la limitation de l'impact environnemental de la filière viticole sur la qualité de l'air et le développement de nouvelles filières locales pour valoriser les déchets viticoles. Avec, en ligne de mire, l'arrêté préfectoral interdisant, depuis décembre 2017, le brûlage à l'air libre des déchets agricoles.

Cette réponse, apportée par l'université à une problématique savoyarde, réu-

nit la recherche, les professionnels viticoles, l'intercommunalité de Cœur de Savoie, les services de l'État, des associations et des entreprises.

Le partenariat a été élargi à tous et une plateforme de financement participatif a été ouverte sur le site de la fondation de l'université.

Mercredi, la réunion de lancement de Vitivalo a permis d'échanger autour de la place de l'université dans la recherche pour le territoire, de la qualité de l'air, des pratiques viticoles et de leurs évolutions, de la mise en place de nouvelles filières pour terminer par la valorisation et des innovations à promouvoir.

Avec pour objectif de « produire un vin de qualité dans un environnement de qualité », ont conclu Michel Quenard, président du Syndicat des vins de Savoie, et Christophe Raucay, coprésident du Syndicat des pépiniéristes viticoles de la Savoie. Ils se sont inscrits dans la dynamique de Vitivalo en demandant un temps d'adaptation pour changer les pratiques de la profession. Estimés à environ 30 000 m³ par an, sarments, souches et plants de vigne ainsi que reliquats de coupe vont passer de l'état de déchets à celui de ressources.

Brigitte MAURAZ

Renseignements sur vitivalo@univ-smb.fr



Une expérimentation avec la plateforme de compostage de Grand Chambéry est à l'étude. Des actions sont prévues jusqu'en 2022. Ici, un exemple de chantier pilote de broyage de déchets des pépinières viticoles dans le Vaucluse

590 000 € sont nécessaires

De décembre 2017 à mars 2018, l'étude sur l'inventaire des gisements de déchets viticoles a été réalisée par les étudiants de l'Université Savoie Mont Blanc auprès de 330 viticulteurs et 23 pépiniéristes. Elle a recueilli un taux de participation qui s'établit respectivement à 40 % et à 83 %.

Pour les viticulteurs, sur les 22 450 m³ de déchets annuels produits dans les 2 128 hectares de surface exploitée – dont 70 % sur le territoire de la communauté de communes de Cœur

de Savoie – 13 % environ sont brûlés à l'air libre.

Pour les pépiniéristes viticoles, 6 350 m³ de déchets annuels ont été répertoriés sur les 193 hectares de surface exploitée à Préterive, Saint-Pierre-d'Albigny et Verrens-Arvey. L'étude a estimé à 34 % la part des déchets-bois brûlés à l'air libre.

Pour apporter, à court terme, une solution aux problèmes de stockage et de collecte des déchets, une expérimentation avec la plateforme de compostage de Grand Chambéry est à

l'étude. Les actions du projet Vitivalo se déploient jusqu'en 2022. Une première enveloppe de financement de 176 800 € a été obtenue. Toutefois, la réalisation du projet se traduit par un besoin de fonds supplémentaires à concurrence de 590 000 €.

B.M.

Pour soutenir le projet, la plateforme de financement participatif est ouverte à tous, citoyens, entreprises ou institutions sur <http://www.fondation-usb.fr/don-vitivalo>.

VOGLANS | Assemblée générale du syndicat du commerce en gros des vins de Savoie

Nouvelle appellation pour le syndicat des négociants



Étaient également présents Florent Braud, responsable des contributions indirectes du bureau de Chambéry, et Pierre Rosnoblet, de la direction des douanes de Chambéry. Photo P.A.A.

Vendredi 1er juin, le Syndicat du commerce en gros des vins de la région Auvergne Rhône-Alpes, présidé par Gilbert Perrier, a tenu son assemblée générale en présence de Pierre Gernelle, président de la Fédération des syndicats de négociants éleveurs de Bourgogne, dont elle dépend.

Sur le plan économique, les vins de Savoie sont marqués par la stabilité des stocks et des ventes. L'exportation, si elle reste faible en volume (7 % de la production environ), est en augmentation constante. Le crémant, malgré sa récente AOP, se développe difficilement car il manque de superficie et cherche de nouvelles parcelles.

Le secteur de la vigne reste évidemment soumis aux conditions climatiques et la grêle est une épée de Damoclès sur la tête des viticulteurs.

Il devient l'Union des maisons de vins de Rhône-Alpes

Comme dans bien d'autres domaines, la viticulture peine à trouver de la main-d'œuvre, y compris en contrat à durée indéterminée.

L'assemblée générale a entériné, à l'unanimité, la nouvelle appellation du syndicat qui prend désormais le nom d'Union des maisons de vins de Rhône-Alpes.

Enfin, Pierre Terrasse a été élu au poste de trésorier, en remplacement de Michel Damiron.

Patrick ANSANNAY-ALEX

PORTES OUVERTES

PROLONGATION EXCEPTIONNELLE

JUSQU'AU 10 JUIN

TRYBA

EST LÀ POUR MOI

-15% SUR LES PORTES, FENÊTRES ET VOILETS !

+15% DE CRÉDIT D'IMPÔT JUSQU'AU 30 JUIN !

7 MAGASINS PROCHES DE CHEZ VOUS EN SAVOIE

- VOGLANS - Route de l'Aéroport - 04 79 54 17 33
- SAINT-JEORE-PRIEURÉ - RN6 - 04 79 72 35 20
- SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE - 245, rue Jean-Jaurès - 04 79 83 30 08
- UGINE - Avenue Paul Girod - 04 79 89 99 74
- SAINT-PIERRE-D'ALBIGNY - ZA de Carouge - 04 58 17 50 02
- CEVINS - 70, rue de Rubellin - 04 79 37 13 87
- BOURG-SAINT-MAURICE - 318, av. du Maréchal Leclerc - 04 79 06 09 18

TRYBA

MITSUBISHI SPACE STAR

Repoussez vos limites.

GAMME À PARTIR DE 6 990 €

SOUS CONDITION DE RENDE

5 ANS

CHAMBÉRY

ZAC de la Prairie - Voglans

04 79 35 08 64

MONT-BLANC Automobiles

www.montblancautomobiles.com