

## VOTRE RÉGION

LA CHRONIQUE D'ÉVELYNE  
Le Chardonnay 2017  
de Rémy Berlioz

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



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

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<sup>e</sup>, 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

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 Marchos. 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 m<sup>3</sup> 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 m<sup>3</sup> 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 m<sup>3</sup> 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 Rosnoble, 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-PIERRE-D'ALBIGNY - ZA de Carouge - 04 58 17 50 02
- SAINT-JEORE-PRIEURÉ - RN6 - 04 79 72 35 20
- CEVINS - 70, rue de Rubellin - 04 79 37 13 87
- SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE - 245, rue Jean-Jaurès - 04 79 83 30 08
- BOURG-SAINT-MAURICE - 318, av. du Maréchal Leclerc - 04 79 06 09 18
- UGINE - Avenue Paul Girod - 04 79 89 99 74

**MITSUBISHI SPACE STAR**

Repoussez vos limites.

**GAMME À PARTIR DE 6 990 €** (TVA SOUS CONDITION DE RENDE)

Climatisation, radio CD MP3, système téléphonique Bluetooth, régulateur de vitesse

**5 ANS**

\*Dépassez vos ambitions. (1) Tarif d'une Mitsubishi Space Star 1.0 MIVEC 71 CV, déduction faite d'une remise de 2 000 € et de la prime à la conversion gouvernementale pouvant aller jusqu'à 2 000 € (2). Modèle présenté : Mitsubishi Space Star 1.2 MIVEC 80 ASAG INVITE à 10 520 € avec peinture métallique en supplément (450 €) et projecteurs antibrouillards avant en accessoires (89 € hors pose) déduction faite d'une remise de 2 000 € et de 2 000 € de prime à la conversion (2). (3) Selon les modalités fixées par les articles D251.3 et suivants du Code de l'Énergie notamment sous condition de reprise d'un véhicule particulier ou commerciale. Deux immatriculations pour la première fois avant 2011 (2006 pour les véhicules non imposables) ou essence immatriculé avant 1967 (selon décret n° 2017-0551 du 29/12/17). Tarifs France métropolitaine au 02/01/2018. Offre réservée aux particuliers en France Métropolitaine, valable pour toute connaissance entre le 02/01/2018 et le 31/03/18, non cumulable avec d'autres offres et cours chez les distributeurs participants. Garantie et assistance : 3 années à 5 ans/100 000 km, ou 5 ans/200 000 km, selon conditions générales de vente. MITSUBISHI AUTOMOBILES FRANCE SAS au capital de 10 000 000 € - RCS PONTORSE n° 428 435 056 - 5 avenue du Faf 95067 Cergy-Pontoise Cedex. Consommation mixte Space Star (3,700 km) : de 4,1 à 4,3. Émissions CO2 (g/km) : de 96 à 102. Consommation et émissions homologuées selon réglementation applicable.

**CHAMBÉRY**  
ZAC de la Prairie - Voglans  
04 79 35 08 64

**MONT-BLANC Automobiles**  
[www.montblancautomobiles.com](http://www.montblancautomobiles.com)