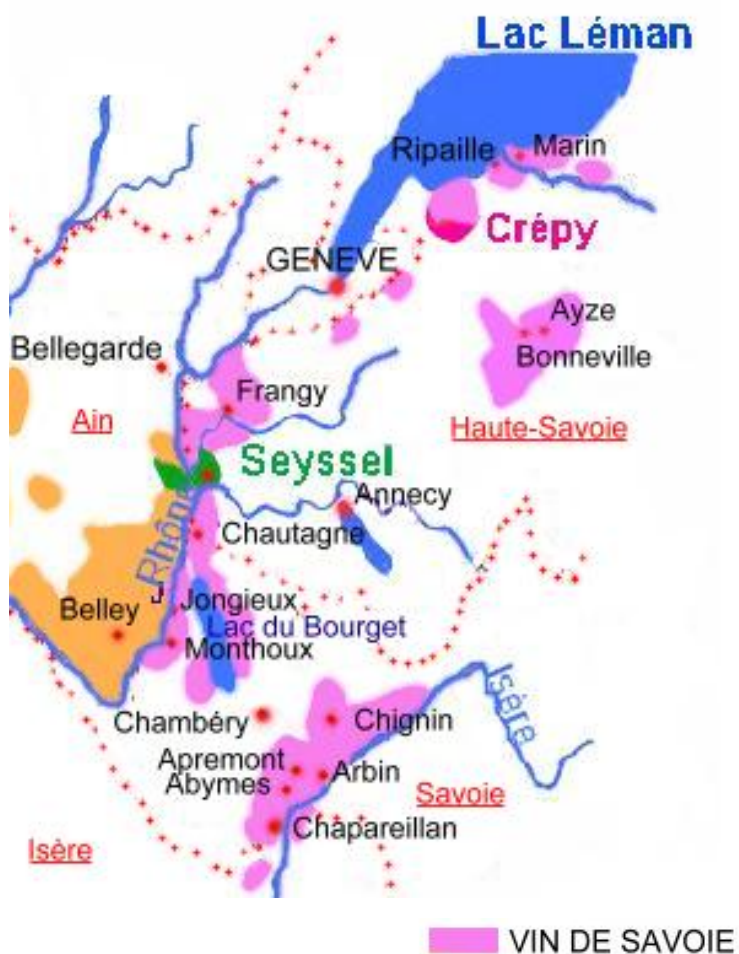


A detailed map of the Savoie region in France, highlighting its wine-producing areas. The map shows the following:

- Regions and Departments:** HAUTE-SAVOIE, SAVOIE, AIN, GENÈVE SUISSE, and ISÈRE.
- Towns and Cities:** GENÈVE, ANNÉCY, AIX-LES-BAINS, CHAMBERY, Albertville, Frangy, Seyssel, Chautagne, Marestel, Jongieux, Montheux, Montterminod, Chignin, Chignin-Bergeron, St Jean de la Porte, Apremont, Les Abymes, Chapareillan, Crêt, Artin, Montmélian, Crépy, Marignan, Ripat le Marin, and Ayzé.
- Lakes:** LAC D'ANNÉCY, LAC DU BOURGET, LAC LÉMAN.
- Wine Regions (A.O.P.):**
 - A.O.P. SAVOIE (Dark Purple):** Includes areas around Chautagne, Marestel, Jongieux, Montheux, and a large area south of Chambéry (Chignin, Chignin-Bergeron, St Jean de la Porte, Apremont, Les Abymes, Montmélian, Crêt, Artin).
 - A.O.P. ROUSSETTE DE SAVOIE (Orange):** Located around Frangy.
 - A.O.P. SEYSSSEL (Green):** Located around Seyssel.
- Legend:**
 - ALBERTVILLE (Yellow square icon)
 - A.O.P. SAVOIE (Dark purple circle icon): BLANC, ROUGE, ROSÉ, CRÉMANT
 - A.O.P. ROUSSETTE DE SAVOIE (Orange circle icon): BLANC
 - A.O.P. SEYSSSEL (Green circle icon): BLANC, MOUSSEUX

Séance du 29 mars 2026 au restaurant « Les amis dînent »

SITUATION



L'appellation d'Origine Contrôlée (AOC) "Vin de Savoie" couvre les deux départements.

Le vignoble savoyard est une entité unique qui s'étend sur la Savoie (73), la Haute-Savoie (74), ainsi que quelques communes de l'Isère et de l'Ain.

La véritable différence réside dans les dénominations géographiques (crus) et les cépages dominants propres à chaque zone.

Spécificités par département

Bien que sous la même bannière, les terroirs et les vins produits diffèrent par leurs "crus" (noms de villages ajoutés à l'étiquette) :

- Vins de Savoie (AOC Savoie) : S'étendent sur plusieurs départements (Savoie, Haute-Savoie, Isère), avec une forte concentration de crus autour de Chambéry et sur les rives du lac du Bourget. Les cépages dominants sont la Jacquère (blancs minéraux), Altesse et Mondeuse (rouges structurés).
- Vins de Haute-Savoie : Vins issus de crus spécifiques situés au nord, près du Lac Léman et dans la vallée de l'Arve. Le Chasselas est très présent (Ripaille, Marin), et Gringet (exclusif à Ayze).



Organisation des Appellations

3 appellations d'Origine Contrôlée (l'équivalent national de l'AOP européenne)
+ 20 dénominations géographiques

- **AOC Vin de Savoie (ou Savoie)** : L'appellation principale.
Incluant le crémant de Savoie depuis septembre 2015 (1703ha)
Apremont, les Aymes, Arbin, Ayze, Chignin, Chignin-Bergeron, Chautagne, Crépy, Cruet, Jongieux, Marignan, Montmélian, Ripaille, Marin, St Jean de la Porte, St Jeoire Prieuré
- **AOC Roussette de Savoie** : Exclusivement à base du cépage Altesse.
(286ha)
Frangy, Marestel, Monterminod, Monthoux
- **AOC Seyssel** : Une appellation spécifique située à cheval sur les deux départements. (61ha)

Les AOC (Appellations d'Origine Contrôlée) de Savoie, qui incluent notamment "Vin de Savoie" (ou Savoie), "Roussette de Savoie" et "Seyssel", sont soumises à un cahier des charges rigoureux homologué par l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). Ces obligations garantissent l'origine géographique, le respect des cépages traditionnels et des méthodes de production.

Le cas particulier de l'IGP - (Indication Géographique Protégée)

Si un vin ne respecte pas les critères stricts de l'AOC (par exemple l'utilisation de cépages non autorisés dans le cahier des charges), il peut utiliser l'Indication Géographique Protégée (remplace l'ancienne mention vin de pays) :

- IGP Vin des **Allobroges** : Cette appellation couvre l'ensemble des départements de Savoie et de Haute-Savoie.
Son nom provient des **Allobroges**, un peuple celte de l'Antiquité dont le territoire s'étendait entre l'Isère, le Rhône et les Alpes du Nord.
Créée en 1976 sous le nom de "Vin de Pays d'Allobrogie", elle est devenue une **IGP** au 1er janvier 2012.

Les VSIG (Vins Sans Indication Géographique)

Ce sont les anciens vins de table.

Contrairement aux vins sous appellation "Vin de Savoie", les VSIG ne sont pas limités par un cahier des charges géographique précis ou par l'utilisation exclusive de cépages locaux imposés.

En Savoie, cette catégorie permet aux vignerons de créer des cuvées plus expérimentales ou d'utiliser des parcelles situées hors des zones délimitées par l'INAO. Ils ne peuvent pas revendiquer le nom « Savoie » comme origine géographique protégée.

Histoire

La culture de la vigne en Savoie se développe **dès l'antiquité**.

Des auteurs tels que Columelle et Pline l'Ancien en font déjà état au 1^{er} siècle après J.C. La qualité des vins est déjà mise en avant à cette époque et s'explique par une inspiration du savoir-faire grec.

Au **moyen-âge**, les moines procèdent aux premières expériences en matière de viticulture et de vinification.

En résulte une progression notable dans la qualité des vins.

L'abolition progressive du servage engendre une fragmentation des terres et une extension des surfaces viticoles.

Entre le **XVI^{ème}** et le **XVIII^{ème}** siècle, l'amplitude des vignes se décline des plaines jusqu'à des versants de plus de 1000 m d'altitude.

Afin de limiter cette progression et dans un souci de qualité, le duc Emmanuel Philibert instaure, par un édit de 1559, le ban des vendanges, mesure visant à favoriser la récolte des raisins à bonne maturité.

La **révolution de 1789** eut des répercussions favorables sur le développement de la vigne en Savoie qui se traduit par un soin accru apporté au vignoble.

Suite aux ravages du phylloxéra en Savoie en 1877, le **XIX^{ème} siècle** s'achève sur une véritable renaissance du vignoble savoyard due, en grande partie, aux recherches sur la mise en valeur des procédés de culture.

L'**après-guerre** marque le début d'un renouveau du vignoble par la modernisation des méthodes de vinification, l'organisation de la profession et l'essor du tourisme d'hiver.

La vigne a donc largement participé à l'élaboration du paysage savoyard. Elle garde **aujourd'hui** une place privilégiée dans l'économie agricole.

La Savoie est le second département producteur de plants de vignes en France (en moyenne 25 millions / an).

Les vignobles destinataires sont : la Bourgogne, la Champagne, la Savoie..

Les Cépages de Savoie

Le vignoble de Savoie est un grand jardin dont les sols sont le résultat des évolutions géologiques de la naissance des Alpes voir pour certains secteurs de la chaîne du Jura sur les territoires de Chautagne. La grande majorité des sols est composée de calcaires (il y a en a de nombreuses variétés) mais on peut le vulgariser en parlant d'« éboulis calcaires » qui en tombant des montagnes forment ce terroir si propice aux vins blancs.

Nous retrouvons aussi des sols composés de moraines glaciaires, vestiges d'anciens glaciers qui en se retirant ont rabotés le fond des vallées. Également des veines d'argiles comme sur le secteur d'Arbin reconnu pour ses rouges de grande garde. Enfin des marnes, des quartz, des schistes et de nombreuses autres variétés.

Peu de régions viticoles peuvent se targuer d'avoir à leur actif plus de 20 cépages dont 7 autochtones uniques au monde :

Jacquère, Altesse (Roussette), Gringet, Mondeuse blanche, Molette, Mondeuse noire, persan,

Cette diversité résulte de la variété des sols et des situations de plantation ainsi que des conditions climatiques.

La situation frontalière de la région a certainement contribué à la propagation des cépages, on retrouve d'ailleurs en Piémont, en Dauphiné et dans l'Ain, la plupart des cépages savoyards.

Le choix, limité aux cépages autorisés dans la zone, doit être guidé par l'adaptation aux conditions pédoclimatiques (ensemble des conditions de température, d'humidité et d'aération régnant dans les horizons d'un sol), sachant que dans les vignobles septentrionaux, l'influence du climat est souvent très importante.

Le chardonnay, le pinot et le gamay, originaires de Bourgogne, se sont parfaitement acclimatés : ils ont pris l'accent savoyard. Dernier né dans la gamme des Vins de Savoie (septembre 2015), le Crémant de Savoie connaît un succès sans pareil, notamment grâce aux cépages autochtones (Altesse et Molette) qui entrent en majorité dans sa composition.

Jacquère



Typiquement savoyard, il est le cépage blanc le plus répandu. Ses surfaces représentent actuellement environ 40% du vignoble savoyard, soit 800 hectares. Cep vigoureux, grappes moyennes, grains sphériques inégaux

Abymes, Apremont, Chignin, Cruet, Jongieux et St-Jeoire-Prieuré

Altesse (Roussette)



Cépage endémique il représente environ 340 hectares.
Petite grappe aux grains ellipsoïdaux

Frangy, Marestel, Monterminod, Monthoux, AOP Seyssel

Mondeuse Noire



Typiquement savoyard, ce cépage est en progression et couvre environ 240 hectares. Cep vigoureux, grappes assez grandes, grains sphériques inégaux.

Arbin, Chautagne, Chignon, Jongieux, St-Jean de la Porte, ...

Gringet



Typiquement savoyard, il n'en existe que 23 hectares plantés principalement dans la vallée de l'Arve à Ayze, Bonneville, Marignier.

Cep vigoureux, grappes moyennes, grains globuleux.

Ayze

Molette



Cépage blanc issu du croisement entre le Gouais et le Gringet. Utilisé principalement en vin pétillant (assemblage). S'épanouit sur les coteaux calcaires et sablonneux. (18 hectares)

Grappes moyennes compactes, baies petites à moyennes, rondes, tendres

Seyssel,

Mondeuse Blanche



Cépage blanc très ancien aujourd'hui rare sur 4 à 5 hectares (parent de la Syrah=croisement de la mondeuse blanche et de dureza) . Grappes compactes aux baies vert jaune doré. Le cépage est de vigueur moyenne et peu sensible à la pourriture grise.

Cruet, St Jean de la Porte, Jongieux

Persan



Cépage rouge ancien en cours de sauvegarde (moins de 20 hectares), offrant des vins structurés avec une belle acidité et des arômes de fruits noirs.

Baies de forme elliptique longue

Combe de Savoie: Arbin, Montmélian, St Jean de la Porte, Cruet

Roussanne



Appelé **Bergeron** en Savoie, originaire de la **Vallée du Rhône**, la Roussanne se distingue par ses arômes complexes de fruits à noyau, d'abricot et de miel. (100 hectares)

Cep vigoureux, grappes moyennes, grains sphériques moyens. peu résistant à la pourriture grise et à l'oïdium

Chignin, Montmélian, Francin,

Chasselas



Ce cépage n'est présent qu'en Haute-Savoie sur l'ensemble de la zone du lac Léman où il couvre 80 hectares. Vigueur moyenne, grappes assez grandes, gros grains sphériques..

Crépy, Marignan, Marin, Ripaille