



TENDANCES GASTRONOMIE

CARNET DE VIN

par Jacques Dupont
et Olivier Bompas

Le vignoble savoyard ne produit pas seulement de « petits » blancs désaltérants à base du vigoureux cépage jacquère. On y trouve aussi une appellation répartie sur quelque 200 hectares : la roussette-de-savoie. Son nom peut être complété par quatre dénominations géographiques, ce qu'ailleurs on qualifierait de premiers crus : Frangy, Monterminod, Monthoux et Marestel. Tous des vins issus d'un unique cépage, l'altesse, dont la légende nous conte que les premiers plants auraient été rapportés de Chypre par un croisé, le comte de Marestel. Il serait allé y cher-



cher Anne de Lusignan, fille du roi Janus, qui devait épouser Louis, prince de Savoie, en 1433. Le nom du cépage aurait été donné en hommage à la princesse. *« L'altesse donne des vins longs en bouche, plus riches et gras que la jacquère. Elle mérite d'être gardée au moins un an avant d'être dégustée sur des poissons de lac en sauce, des saint-jacques et même un foie gras »*, selon Jacques Barlet, vigneron au Cellier de Sordan (04.79.44.02.08) à Jongieux. Nous conseillons également Philippe Grisard à Cruet (04.79.84.30.91); le Domaine Fabien Trosset, à Arbin (06.03.75.56.14); le Château de la Violette, aux Marches (04.79.28.13.30), et le **Domaine Jean-François Quénard, à Chignin (04.79.28.08.29) ■ O. B.**



Jean-François Quénard, producteur de roussette