



EUGÈNE CARREL ET FILS

Marestel 2013

📍 Savoie et Bugey • Roussette-de-savoie

blanc tranquille

Bon rapport qualité/prix

8 à 11 €

A boire



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2016



Vin remarquable



COUP DE CŒUR

Le vigneron

Les Carrel sont vigneron de père en fils et filles depuis 1830 et six générations. Spécialisé dans les années 1970 par Eugène Carrel et conduit par son fils Olivier depuis 1994, le domaine couvre 24 ha implantés sur les fortes pentes du mont de la Charvaz et du mont du Chat. Une valeur sûre en blanc comme en rouge.

L'avis du Guide Hachette des Vins

Coup de coeur dans le Guide précédent avec le 2012, le Marestel des Carrel est à nouveau au sommet de l'appellation. Le 2013 est un vin d'une très belle maturité, ce que laisse deviner d'emblée un nez expressif et généreux de miel et de fruits confits (coing, abricot). Poursuivant dans le même registre, la bouche se révèle ample, tendre, riche et persistante, avec un côté fumé qui lui apporte un surcroît de complexité. On peut boire ce vin dans sa jeunesse, mais la garde lui apportera un supplément d'âme.

confits et note torréfiée apportent à la fois douceur et fraîcheur. **2019-2025** **¥** gratin de poires à la vanille et à l'amande amère

Dom. de Montbourgeau, 53, rue de Montbourgeau, 39570 L'Étoile, tél. 03 84 47 32 96, domaine@montbourgeau.com **¥** **☎** t.l.j. 9h-12h 14h-18h; dim. sur r.-v.

JEAN-LUC MOUILLARD ★			
■	4 000	☎	11 à 15 €

Depuis 1991, Jean-Luc Mouillard élève dans ses belles caves voûtées datant de la fin du XVI^es. des vins des AOC L'Étoile, côtes-du-jura, macvin-du-jura, crémant-du-jura et château-chalon. Un vigneron multi-appellations et une valeur sûre du vignoble jurassien.

La robe de ce macvin est joliment dorée. Intense et généreux, le nez affiche des touches légèrement confites et épicées, sans excès d'alcool. Affichant autant de tempérament, la bouche se révèle ample et riche, agréablement équilibrée et longue, sur les fruits confits. **2017-2022** **¥** foie gras

LA SAVOIE ET LE BUGEY

Du lac Léman à la rive droite de l'Isère, dans les départements de la Haute-Savoie, de l'Ain, de l'Isère et surtout de la Savoie, le vignoble s'éparpille en îlots le long des vallées, borde les lacs ou s'accroche aux basses pentes les mieux exposées des Préalpes. Il fournit surtout des vins friands, à boire jeunes, blancs secs pour les deux tiers, mais les sélections du Guide montrent l'existence de vins de caractère, voire de garde.

La vigne, la montagne et l'eau Le vignoble savoyard est principalement situé à proximité du lac Léman ou de celui du Bourget, ou le long des rives du Rhône et de l'Isère. Les barrières rocheuses des Bauges et de la Chartreuse, les lacs et les cours d'eau tempèrent la rudesse du climat montagnard.

Des cépages typiques Du fait de la grande dispersion du vignoble, ils sont assez nombreux. Les principales variétés sont au nombre de deux en rouge et de quatre en blanc. En rouge, le gamay, importé du Beaujolais voisin après la crise phylloxérique, donne des vins vifs et gouleyants, à consommer dans l'année. La mondeuse, cépage local, fournit des vins rouges bien

Jean-Luc Mouillard, 379, rue du Parron, 39230 Mantry, tél. 03 84 25 94 30, domainemouillard@hotmail.fr **¥** **☎** **☎** r.-v. **☎**

XAVIER REVERCHON 2013 ★			
■	600	☎	15 à 20 €

Xavier représente la quatrième génération des Reverchon sur ce domaine créé en 1900. Il s'est installé en 1978, appliquant un principe qui lui est cher : le labour des vignes. Il se fait fort aussi de n'employer sur ses 6 ha de vignes ni engrais ou désherbage chimiques, ni insecticide ou acaricide. Les vendanges sont manuelles.

Ce macvin couleur framboise a été élaboré sur la base d'un jus de pinot noir. Le nez est vif, aux accents de sous-bois, avec une très légère note épicée. Sans aspérité et bien construite, la bouche offre un côté cerise et bombon anglais très gourmand. **2016-2022** **¥** mousse au chocolat

Xavier Reverchon, 2, rue du Clos, 39800 Poligny, tél. 03 84 37 02 58, reverchon.chantemerle@wanadoo.fr **¥** **☎** **☎** t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h

charpentés, notamment à Arbin ; c'était, avant le phylloxéra, le cépage le plus important de la Savoie ; elle connaît un regain d'intérêt mérité, car ses vins ont de la personnalité et du potentiel. En blanc, la jacquère et le chasselas (ce dernier cultivé sur les rives du lac Léman) sont à l'origine de vins blancs frais et légers. L'altitude est un cépage très fin, typiquement savoyard, celui de l'appellation roussette-de-savoie. La roussanne, appelée localement bergeron, donne également des vins blancs de haute qualité, spécialement à Chignin (chignin-bergeron). On trouve encore, sur des superficies restreintes, le pinot noir et le chardonnay, et des variétés locales comme le persan (rouge), la molette et le gringet (blancs).

produisent des vins blancs ou des vins rouges. On trouve ainsi, du nord au sud, Ayze, au bord de l'Arve, et ses vins blancs pétillants ou mousseux, puis, au bord du lac du Bourget (et au sud de l'appellation seysssel), la Chautagne et ses vins rouges au caractère affirmé. Au sud de Chambéry, les bords du mont Granier recèlent des vins blancs frais, comme le cru Apremont et celui des Abymes, vignoble établi sur le site d'un effondrement qui, en 1248, fit des milliers de victimes. En face, Monterminod, envahi par l'urbanisation, a malgré tout conservé un vignoble qui donne des vins remarquables ; il est suivi de ceux de Saint-Jeoire-Prieuré, de l'autre côté de Challes-les-Eaux, puis de Chignin, dont le bergeron a une renommée justifiée. En amont sur la rive droite de l'Isère, les pentes sud-est sont occupées par les crus de Montmélan, Arbin, Cruet et Saint-Jean-de-la-Porte.

VIN-DE-SAVOIE

Superficie : 1 744 ha / Production : 93 372 hl (70 % blanc)

Le vignoble donnant droit à l'appellation est installé le plus souvent sur les anciennes moraines glaciaires ou sur des éboulis. La dispersion géographique s'ajoute à ce facteur géologique pour expliquer la diversité des vins savoyards, souvent consacrée par l'adjonction d'une dénomination locale à celle de l'appellation régionale (ex. : vin-de-savoie Apremont). Au bord du Léman, à Marin, Ripaille, Marignan et Crépy (ex-AOC), comme sur la rive suisse, c'est le chasselas qui règne. Il donne des vins blancs légers, à boire jeunes, souvent perlants. Les autres zones ont des cépages différents et, selon la vocation des sols,

et un fruité juteux. Un blanc de gastronomie. **2016-2019** **¥** veau au citron

Blard et Fils, 706, rte de Chapareillon, 73800 Les Marches, tél. 06 22 35 46 34, blardsavoie@yahoo.fr **¥** **☎** **☎** r.-v.

DOM. G. ET G. BOUVET			
Mondeuse Cuvée Guillaume Charles 2011			
■	4 000	☎	20 à 30 €

Établi sur les versants sud du massif des Bauges, ce domaine étend son vaste vignoble sur 30 ha et une soixantaine de parcelles qui lui permettent de proposer une large palette de cépages et de vins savoyards.

Au nez, les dix-huit mois de fût se font sentir, mais c'est là un boisé élégant, bien travaillé. On retrouve le merrain et ses accents vanillés dans un palais rond et gras, aux tanins soyeux qui permettront de déguster ce vin assez jeune. **2016-2019** **¥** toast au chèvre frais

Dom. G. et G. Bouvet, Le Villard, 73250 Fréterive, tél. 04 79 28 54 11, contact@domaine-bouvet.com **¥** **☎** **☎** t.l.j. sf sam. dim. 8h-12h30 13h30-18h

EUGÈNE CARREL ET FILS			
Jongieux Mondeuse 2014 ★			
■	14 000	☎	5 à 8 €

Les Carrel sont vignerons de père en fils et filles depuis 1830 et six générations. Spécialisés dans les années 1970 par Eugène Carrel et conduit par son fils Olivier depuis 1994, le domaine couvre 24 ha implantés sur les fortes pentes du mont de la Charvaz et du mont du Chat. Une valeur sûre en blanc comme en rouge.

Une mondeuse bien typée. Au nez, des notes caractéristiques de poivre, de violette et de fruits noirs avec une petite touche végétale. En bouche, de la rondeur, un caractère enveloppant et une belle persistance sur les fruits noirs. **2017-2020** **¥** tarte au chocolat noir

Dom. Eugène Carrel et Fils, Le Haut, 73170 Jongieux, tél. 06 98 01 57 79, carrel-eugene@wanadoo.fr **¥** **☎** **☎** t.l.j. 8h-12h 14h-18h; dim. sur r.-v.

LE CELLIER BRONDIEN			
Saint-Jean-de-la-Porte Mondeuse 2013 ★			
■	1 000	☎	15 à 20 €

Tout jeune domaine né en 2013 d'une amitié entre Matthieu Goury, Savoyard d'origine, et Mathieu Apffel, Jurassien pur souche, avec pour projet de mettre en avant les beaux terroirs de la Combe de Savoie. Partisans d'une vinification très peu interventionniste, les deux compères ont pour objectif de passer en bio d'ici 2020.

Élevée dix-huit mois en fût, cette mondeuse adopte une robe sombre, empreinte de reflets violets et de rubis. Le nez, d'abord intensément boisé, laisse percer à l'aération des touches poivrées, avant d'évoluer vers les fruits noirs et la violette. Des arômes complexes et typés que l'on retrouve dans une bouche généreuse et tendre, épaulée par des tanins soyeux. **2018-2023** **¥** carré d'agneau fumé au serpolet **■** Pinot noir 2014 (8 à 11 € ; 1 000 b.) : vin cité. **2016-2019**

Le Cellier Brondien, 433, rue des Chevillards, 73250 Saint-Pierre-d'Albigny, tél. 04 79 44 35 56, cellierbrondien@gmail.com **¥** **☎** **☎** r.-v.

MICHEL ET JOSEPH ANGELIER			
Le Plaisir des anges 2014			
■	10 600	☎	5 à 8 €

Établis dans le village des Marches depuis 1989, les frères Angelier, Michel et Joseph, sont à la tête aujourd'hui d'un domaine de 8 ha.

La cuvée phare du domaine, née de l'aligoté. Dans sa version 2014, un vin plaisant tant par son fruité exotique (ananas, fruit de la Passion, litchi) que par son palais friand, assez riche et rond, avec en soutien une vivacité typique du cépage. **2015-2017** **¥** colin meunière

EARL Angelier Frères, 526, chem. de Murs, 73800 Les Marches, tél. 06 75 76 13 11, domainedesanges@wanadoo.fr **¥** **☎** **☎** r.-v.

DENIS ET DIDIER BERTHOLLIER			
Saint-Anthelme Chignin Bergeron 2013			
■	4 400	☎	15 à 20 €

Alexis Berthollier a spécialisé l'exploitation familiale dès le début des années 1960. À la tête de 10,5 ha de vignes, ses deux fils Denis et Didier poursuivent la même démarche de qualité, en replantant des coteaux délaissés et en adaptant les cépages aux terroirs. Ici, pas de désherbage chimique, les intrants sont limités et les élevages longs privilégiés.

Une partie de la vendange a passé dix-huit mois en cuve, le reste douze mois en fût. Résultat, un chignin-bergeron d'une belle intensité, ouvert à l'olfaction sur les fruits mûrs (le coing notamment) rehaussés par une touche minérale et d'herbes fraîches. Fraîcheur qui caractérise l'attaque, très agrumes (citron, pamplemousse), avant un développement plus riche et chaleureux, encore un peu dominé par l'alcool. **2016-2020** **¥** volaille à la crème

Denis et Didier Berthollier, Dom. la Combe des GrandVignes, Le Viviers, 73800 Chignin, tél. 04 79 28 11 75, contact@chignin.com **¥** **☎** t.l.j. 9h30-12h 14h-19h; dim. 9h30-13h

BLARD ET FILS			
Apremont Cuvée Thomas Vieilles Vignes 2014 ★★			
■	12 500	☎	8 à 11 €



Situé sur les contreforts du massif de la Chartreuse, ce domaine familial, conduit par Jean-Noël Blard et son fils Thomas (cinquième génération), produit essentiellement des vins blancs issus de cépages autochtones, régulièrement sélectionnés dans le Guide.

La jacquère à son meilleur. Ces vieilles vignes ont soixante-dix ans et elles donnent à ce 2014 tout son caractère. Une cuvée qui sonne juste d'emblée avec un nez complexe d'agrumes (citron), de pomme granny-smith et de fleurs blanches, souligné par une belle minéralité. Franche et fraîche en attaque, la bouche se déploie ensuite sur un registre rond, suave et gras sans jamais céder à la lourdeur grâce à une fine trame saline