

AVEC LE VIGNERON SAVOYARD, LE CHARDONNAY CONFIDENCE TRINQUE AU PRINTEMPS

En Chautagne, à quelques lacets du lac du Bourget et d'Aix-Les-Bains, la coopérative Le Vigneron Savoyard bichonne son terroir depuis 1952. 70 ans plus tard, fière de son héritage ancestral, rigoureuse dans ses vinifications, c'est grâce à un savoir-faire préservé qu'elle porte aujourd'hui, les valeurs d'une communauté forte, unie autour d'une même passion : les vignes identitaires et complexes de Chautagne et d'Apremont. Et s'il eut été facile de mettre à l'honneur un cépage traditionnel et parfaitement ancré comme la mondeuse ou l'altesse, place à une tout autre forme d'élégance et de précision discrète : le chardonnay.

● **INTIME CHARDONNAY**

Cépage blanc français de la famille des pinots, originaire de Bourgogne, s'il est cultivé à plus ou moins grande échelle dans tous les pays viticoles du monde, chez Le Vigneron Savoyard, il ne représente qu'un petit pourcent de la production. Cuvée confidentielle, signature singulière, le Chardonnay Confidence est un flacon idéal pour sortir en douceur de l'hiver aux premiers rayons du soleil. Tout en finesse, le vin résulte d'une vinification lente et respectueuse de son évolution, une attention parcellaire soignée qui révèle avec délicatesse les caractères uniques du terroir.



● **RICHESSSE D'UN TERRITOIRE**

Entre 200 et 500 mètres d'altitude, composé de grès molassique drainants, le sol profite des profondeurs racinaires importantes, conférant ainsi une particularité authentique, retrouvée également dans l'aligoté, le gamay ou la jacquère. Exposés plein ouest, les côteaux, face à la montagne du Grand Colombier, bénéficient d'un climat assez chaud, tempéré d'humidité prégnante. Rosées profuses, marais de Chautagne ou passage du Rhône en sous-sol, le milieu est par conséquent propice à une flore dense et généreuse. Ipso facto, l'amplitude thermique est plus faible que partout ailleurs et les raisins mûrissent plus vite : c'est plutôt très typique.





● PALAIS D'AILLEURS

Tendresse soleil, complexité franche, l'olfactif du Confidence Chardonnay nous embarque à l'instantané par ses notes fruitées, les grappes de chardonnay muscaté - cultivé à l'infinimentale- responsable d'un exotisme subtile. Ananas savoureux, minéralité légère, la cuvée laisse place à une dégustation fraîcheur, un instant réconfort et 100% bonheur, facile et gourmand. Moment plaisir par excellence, d'un jaune paille chaleureux à un équilibre gustatif des plus justes, il se mariera à merveille avec une viande blanche ou des noix de Saint-Jacques juste poêlées.

POINTS DE VENTE

• Caveau de Chautagne

47 impasse de la Cave - 73310 Ruffieux
www.caveau-chautagne.com

• Vilavigne

607 avenue Joseph Fontanet - 73200 Albertville
www.vilavigne.fr



CONTACT PRESSE

Agence SOGO COM
Magali BUY
+33(0)4 50 45 69 15
+33(0)6 81 87 94 32
magali@sogocom.fr

Réalisation Agence Sogo Com
Crédits photos Caveau de Chautagne