



Le chemin des **igneron**s

À la rencontre des viticulteurs de Savoie



Laurent Gerra
Amoureux
des Vins de Savoie



Vins de Savoie:
Les Femmes à l'honneur



Ouverture
Dégustons les vins bio



DES SAVOIE

Le bon sens a de l'avenir

le dauphiné libéré

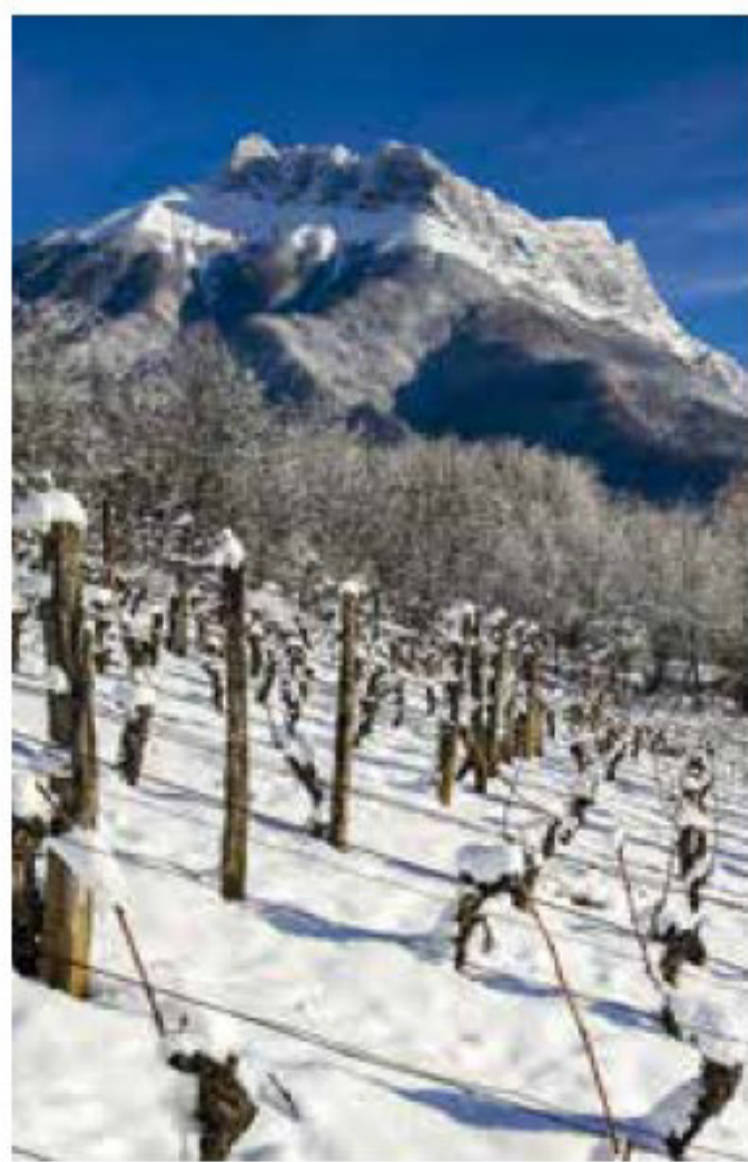
“Un produit doit exister là où il est né sous peine de ne pas exister du tout.”



PUBLIC-REPORTAGE

*L*omaine **Saint-Germain**

*Oser caliner la nature et
laisser le temps au temps*



**Domaine
Saint-Germain**
Route du col du frêne
73250 Saint-Pierre d'Albigny
04 79 28 61 68
vinsstgermain1@aol.com
www.domainesaintgermain.com

Raphaël Saint-Germain n'aime pas les cursus courts; que ce soit pour installer une relève à la tête d'un domaine, un cycle de végétation pour produire un vin ou son cheminement avant d'en venir à piocher ses vignes bio sur les versants de Saint-Pierre-d'Albigny.

Intéressé par la viticulture depuis ses plus tendres années, il connut cependant l'université généraliste. Mais l'engagement qu'il conservait dans les vignes familiales et son engouement à travailler la vigne aux côtés de son frère Etienne et de ses oncles acheva de le convaincre. Quelques années plus tard, il embrassait la carrière de vigneron et rejoignait en 2001 l'exploitation familiale. Associant aux vignes existantes quelques plantations sur des arpents défrichés, Raphaël Saint-Germain veille désormais sur une douzaine d'hectares où se côtoient des ceps de l'an 58 et de jeunes pousses de l'année. Convaincu d'emprunter une terre « qui n'est pas à nous », le vigneron exprime tôt une sensibilité environnementale. Dès 2007, les essais se multiplient. Ils aboutissent deux ans plus tard à une conversion bio, labellisée en 2012.

Les créations d'îlots parcellaires favorisent la biodiversité au sein du vignoble. La plantation de vieux cépages tels le Persan ou la Malvoisie s'adapte au terroir: « plutôt venté pour les précoces amoureux de terres profondes; plutôt coteaux chauds et secs pour les tardifs » analyse Raphaël Saint-Germain. Le mode cultural est ainsi laborieux mais heureux. « Le travail est une belle chose quand il est fait avec passion » considère cet homme, archange de prénom et saint de nom. Les interventions sur treilles deviennent dès lors motifs à rassemblements, une affaire d'équipes pour la taille, l'entretien, le soin aux ...

plants. « Il y a des petites mains au sein du domaine. Anne-Marie, Sylvie, Isabelle, Jean-Louis, Jojo et Gérard font l'essentiel sur un credo que l'on pourrait résumer par vigne, vins, hommes ».

En perfectionnant son rapport à la vigne, « l'auteur de vins » parvient à estomper les menaces climatiques. Un challenge technique et économique compte tenu d'une hausse des coûts de production de 15% conjugué à une baisse de rendements de 30%. A sa manière, Raphaël Saint-Germain accompagne la nature qui accompagne le raisin : « avec simplicité vers de bons vins ». Le sol vivant encourage des racines profondes et peu d'intervention en cave pour laisser le terroir s'exprimer. « Il faut du caractère et de l'inconscience pour accepter les aléas climatiques et vouloir produire propre ». Sur les treilles regroupées autour de la cuverie, Raphaël Saint-Germain privilégie des vendanges et des vinifications parcellaires. « Notre vinificateur Fabrice Bouché parvient ainsi à révéler l'identité et le caractère de chaque vigne » relève le vigneron. Une habile posture entre faire et laisser faire qui le conduit aujourd'hui vers des « vins d'hauteur », des créations recourant aux cépages valaisans et valdotains dont l'assemblage avec leurs voisins savoyards apporte créativité et saveurs inattendues. Une manière sans doute de redonner aux Savoyards de quoi redevenir ambassadeurs des Vins de Savoie, aux dégustateurs des gammes du domaine à siéger plus en Pays de Savoie qu'au Japon, aux USA ou en Scandinavie.

Les vins du domaine

Roussette de Savoie, Blanc Petite-Sainte Marie, les Bauju(es) blanc et Coutaz, Malvoisie; Rosé de Mondeuse; Mondeuse La Perrouse, Mondeuse Les Tailles, Mondeuse le Pied de la Barme, Persan, Pinot noir, Gamay Vieilles Vignes; « Les bulles »: « Pet'Nat Gentil Coquelicot Mesdames » et « Méthode traditionnelle ».



Parmi les bouteilles produites au domaine saint Germain

“ Mets & vins

Pour capter toute leur fraîcheur et tous leurs fruits, nos vins se boivent jeunes, mais quelques années de cave savent aussi révéler l'âme d'un millésime. J'aime bien cuisiner ; c'est comme le vin : offrir et partager. J'associerai volontiers l'agneau avec le Persan, une vieille Mondeuse avec le chocolat et la Malvoisie avec un poulet à la Bressane. La netteté, la fraîcheur et la vivacité de la Roussette se marie bien avec la cuisine japonaise. Quant aux Jacquères qui peuvent très bien se garder une année, ils épousent les mets iodés, un peu comme le Persan d'ailleurs, vin au caractère tranché. Je pense aussi à une « main de la Saint-Agathe », une brioche au safran spécifique de Saint-Pierre-d'Albigny, qui se marie parfaitement avec notre notre « Pet'Nat Gentil Coquelicot Mesdames ».

De la vie dans ces vignes

Auteur d'une démarche exploratoire conduite de mai à juillet lors des saisons 2014 et 2015, André Miquet a inventorié le capital hexapode des vignes du domaine Saint-Germain. Le responsable du service scientifique au sein du Conservatoire des espaces naturels de Savoie confirme les échanges réciproques de services entre vigne bio et biodiversité, tant

dans la diversité des espèces que dans le traitement naturel des parasites des ceps. « Les petits insectes peuvent abattre un paquet de boulot pour peu que leurs conditions d'hébergements soient au rendez-vous ». Le constat du scientifique atteint néanmoins quelques limites. La première tient au morcellement parcellaire qui intercale vignoble bio et non bio. Très mobiles, araignées et petites faunes circulent aisément d'une vigne à l'autre. La seconde tient à la disparition des pelouses sèches qu'engendre l'extension du vignoble. « En temps qu'écologue, je considère qu'il est de bon ton que le bio revienne. Néanmoins, le passage de la pelouse sèche à la vigne cause de forts dégâts sur la préservation des espèces car les pelouses sèches constituent des réservoirs à bio diversité » souligne André Miquet. Avant de préciser : « La présence d'insectes en vigne est intimement liée à l'existence proche de prairies ». Autrement dit, tout projet mixte rapprochant dans un même périmètre pelouses sèches et viticulture bio est gage de vie pour les araignées, punaises et autres coccinelles, considérés comme auxiliaires de culture. Cet échange va se poursuivre en rouvrant progressivement des périmètres de prairies sèches et en continuant le remembrement des vignes du domaine pour agrandir les îlots.



Biodiversité dans les vignes sur une parcelle de Persan

Suite en page 24 ■ ■ ■

Un refuge pour la flore

Botaniste au sein du Parc national de la Vanoise et membre d'associations botaniques locales, régionales, nationales, Thierry Delahaye mène depuis le printemps un suivi de l'évolution de la flore spontanée des vignes récemment converties à l'agriculture biologique. Sélectionnant quatre parcelles du domaine Saint-Germain, le scientifique a débuté un état des lieux de la flore, à la recherche d'éventuelles espèces rares ou patrimoniales, de cortèges floristiques indicateurs d'un bon état de fonctionnement de l'écosystème vigne. "Les observations à réaliser mesureront l'évolution de la proportion de plantes annuelles et vivaces, le devenir des plantes à bulbes, l'apparition de plantes ligneuses et leur traitement. Elles permettront de savoir quels types de plantes pourraient dominer" précise Thierry Delahaye.

Pour être complète, cette étude devra comparer l'évolution floristique en vignes bio et non bio; néanmoins ses premiers enseignements sont révélateurs. Les vignes du domaine hébergent une forte diversité. Plus de 60 espèces apparaissent sur certaines parcelles, avec une forte hétérogénéité. Parmi elles, la Gagée des champs, une plante protégée susceptible de bien s'implanter grâce à des bulbes assez profonds. Les états des lieux restent à poursuivre avec la flore estivale et automnale, mais "ces vignes peuvent être un refuge pour une flore patrimoniale fortement menacée" note Thierry Delahaye.



Vendange de mondeuse utilisée pour la fabrication du Pét'Nat Gentil Coquelicot

Fabrice Bouché, vinificateur

Champenois venu en Savoie pour travailler le vin, Fabrice Bouché est acteur de la vinification des vins du domaine Saint-Germain. Jadis technicien en laboratoire d'œnologie sur Apremont appelé à connaître nombre des caves de Savoie, il rejoint en 2009 le domaine Saint-Germain pour y mener des vinifications au plus juste, jusqu'à des unités de 500 litres. Apiculteur l'été, le spécialiste explore des solutions naturelles pour diminuer de moitié le recours au soufre. "Je récupère les gaz de fermentation d'une première cuve pour saturer les cuves vides en CO₂. Cette solution limite le besoin en sulfite lors de l'encuvage des vins". Sur les rouges la baisse est ainsi de 75%, les vins blancs acceptent une diminution de 50% tout en libérant des levures indigènes. "C'est beaucoup de surveillance, de dégustation et d'analyses" observe Fabrice Bouché. De plaisir aussi.



Gérard et Fabrice à la cuverie déchargent une benne de pinot noir

Le bio, concrètement

Labellisé, le domaine Saint-Germain adopte des méthodologies culturelles et techniques particulière à la culture bio.

À la vigne : désherbage mécanique et manuel, protection de la vigne contre les parasites sans molécule de synthèse mais à partir de soufre, cuivre, purins ou extraits non fermentés d'ortie, de préle, de reine des prés, de consoude mélangée d'aiguille camomille, de valériane, silice et huiles essentielles.

À la cave : Pas de levurage sauf si arrêt de fermentation, pas d'enzyme. Levain en pied de cuve réalisé avec les premiers raisins récoltés. Récupération du CO₂ issu des fermentations alcooliques pour emplir les cuves afin de protéger naturellement les raisins rouges ou les moûts blancs et rosé de l'oxydation.

À l'embouteillage et à l'habillage : mise en bouteille Savoie, doses minimales de sulfites, étiquetage sur papier recyclé.

Ventes locales privilégiées.



Tri manuel des meilleures grappes de vignes sur une parcelle d'Altesse