

BALADE GOURMANDE EN CHAUTAGNE MILLÉSIME 2022 !

Fiers de leur terroir, le Caveau de Chautagne et Le Vigneron Savoyard, cave coopérative viticole nichée au cœur des Savoie depuis 1952, organisent le 3 avril prochain, la deuxième édition de la Balade Gourmande. Prélude idéal pour amorcer les 70 ans de la coopérative, au départ du caveau implanté à Ruffieux, 10 kilomètres vous attendent de pied ferme et avec entrain. Au milieu des vignes, une découverte gastronomique en 6 étapes à l'ère des gens heureux, un moment généreux entre amis ou en famille, rythmé par l'esprit troubadour des temps anciens, celui qui depuis toujours, donne aux accords mets-vins, une image de partage et de bonne humeur, signature essentielle du collectif avant tout.



Catherine GONGUET
Photographies

● TOUS ENSEMBLE !

Et c'est bien ce qui symbolise le travail et le dévouement du Vigneron Savoyard, celui d'être, plus qu'un domaine exclusif, une réunion d'employés, associés coopérateurs passionnés par la vigne et son territoire, motivés par l'envie de porter l'identité particulière des Vins de Savoie, longtemps boudés par la profession et pourtant reconnus, au-delà des vents tournants. Pratiques agricoles durables, sensibilité constante à l'écologie et respect du patrimoine pour mission quotidienne, la Balade Gourmande sera l'occasion de découvrir une viticulture raisonnée et résonnante, un savoir-faire ancestral entretenu en terroir de Chautagne et d'Apremont, d'éveiller vos sens à la dégustation, autour de cuvées bonheur choisies.



● DISCUTER EN VINS...

Chautagne rouge et blanc, Roussette, Apremont, Aligoté, Mondeuse, Malvoisie et Pinot d'exception, sublimeront alors, petit burger de foie gras, mousseline de betterave et tuile au parmesan, dôme de féra sauce aux écrevisses, suprême de pintadeau façon Orloff et Beaufort AOP, une manière de rappeler à la bonne franquette et sans a priori, que la place est faite et bien faite, aussi sur les tables en gastronomie. Mais l'échantillon, sera surtout l'intime reflet du métier de vigneron, exigeant et rigoureux, l'art et la manière de transformer un produit noble, richesse de la terre, d'un grain de raisin, à la bouteille de vin, le périple d'un jus pressé, vinifié et reposé à l'envi. Et pour en comprendre l'intensité et la beauté du geste, les vignerons seront à votre disposition pour exposer et sensibiliser palais et esprit et vous en parler, jusqu'à la lie.



● CUVÉE D'INFOS !

À l'heure où le Vigneron Savoyard décroche 3 médailles au concours Général agricole 2022, dont une en or pour la Mondeuse 2020 Domaine des Bartelettes, profitez du retour de Balade sous le signe du patrimoine et du terroir pour glaner tout un tas d'infos, et découvrir en prime la toute dernière cuvée, un Chautagne rouge, Domaine du Mont Clergeon... Sûr qu'elle a tout bon !

INFORMATIONS UTILES :

La Balade Gourmande de 10h à 18h

Au départ du Caveau de Chautagne
47 impasse de la Cave
73310 Ruffieux

Informations et réservations : 04 79 54 27 12
www.caveau-chautagne.com

CONTACT PRESSE

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

Réalisation Agence Sogo Com
Crédits photos Caveau de Chautagne

