

COOP OU PAS COOP !?

Unir ses forces pour perpétuer la tradition, multiplier les savoir-faire, mais vivre avec son temps, si la coopérative du Vigneron Savoyard installée à Ruffieux en Chautagne, fête cette année ses 70 ans, rien n'est jamais trop beau pour sublimer leurs terroirs et rendre à la vigne toute son authenticité. Pour mettre quelques points sur les « i » aussi, le collectif s'applique à travailler chaque parcelle dans son identité, afin d'en préserver origines et originalité, sans jamais tout mélanger pour presser, presser et presser sans but précis... Et ça goûte il paraît, comme on dit dans le jargon vigneron !

● CUVÉE BONHEUR !

Créée en 1952, le Vigneron Savoyard est une société viticole et solidaire, motivée par la convivialité et l'esprit de famille, tant de rires partagés, entre les 35 adhérents de Chautagne et d'Apremont. Unis autour d'une même volonté, ils travaillent chaque jour, heureux de rendre ses lettres de noblesse au monde du faire ensemble et des circuits courts. Pour son 70^e anniversaire et tout autant d'expérience, le Vigneron Savoyard saisit même l'occasion au vol et célèbre la communion technique autour d'un outil commun de transformation, soucieux de produire des vins fidèles à ses vignes. Et ce n'est pas ce qui manque ! Grâce à un matériel de pointe, une richesse des sols incroyable et une main d'œuvre de précision, ce ne sont pas moins de 135 hectares exploités dans les règles de l'art, l'excellence de terroirs mise en bouteille.



● EN VERRE ET CONTRE TOUS !



Dans des flacons collégiaux mais uniques, c'est tout un patrimoine qui est porté aux nues par ces fervents défenseurs des terres savoyardes. Domaine des Cordulies, des Bartelettes ou du Mont Clergeon, les racines des cuvées explosent en bouche, à la hauteur de l'histoire des hommes qui les soignent. Et si vous leur posez la question, ils vous répondront sans hésitation que l'union fait la force, alors pourquoi faire autrement... puisque c'est bon !

Célébrez donc la bonne humeur et trinquez à la générosité autour de l'emblématique cépage Mondeuse, connu pour sa rusticité typique savoyarde et vous comprendrez. Dans sa cuvée Mondeuse Vieilles Vignes, le Vigneron Savoyard révèle des notes poivrées et fruitées légères, contre-point à la puissance gustative du terroir. Pour le côté floral de la violette, laissez-la s'aérer une heure ou deux et le tour est joué, avec modération toujours, volupté et à votre bonne santé !



● PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON VIT... LA VIGNE !

Constamment tournés vers l'avant, s'ils n'oublient jamais d'où ils viennent, les adhérents du Vigneron Savoyard regardent toujours où ils vont, fiers de promouvoir leur travail commun et l'organoleptique de leurs bouteilles. Installés à quelques lacets d'Aix-Les-Bains dans leur caveau de Chautagne, étape maîtresse du circuit œnotouristique local, ils ont depuis peu rajouté une corde à leur arc et rejoint Vilavigne, un concept de caves franchisées en lien direct avec tous les producteurs représentés, spécialisées dans la vente et le conseil de vins et spiritueux de coopératives dans la France entière. Convaincus que les collectifs ont tout autant leur place dans le monde du « dit noble » qu'au casse-croûte du déjeuner, retrouvez-les à Albertville, 607 avenue Joseph Fontanet et laissez-vous guider !

LE VIGNERON SAVOYARD & SES VALEURS FONDAMENTALES :

- La solidarité digne de mousquetaires, tous dans le même bateau !
- L'écoresponsabilité avec un domaine de 9 ha en agriculture biologique et 18 ha en conversion.
- La convivialité et le partage dans la tradition authentique.
- L'expérience et le savoir-faire, vieux de plusieurs générations.



INFORMATIONS PRATIQUES :

Le Vigneron Savoyard
47 impasse de la Cave
73310 Ruffieux

www.caveau-chautagne.com



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