Apremont – Domaine Philippe Ravier – Savoie

Au Domaine Ravier, le vin est une affaire de famille depuis des générations. C’est tout d’abord Philippe, descendant d’une famille de vignerons savoyards et ardent passionné du travail de la terre et des vignes. Son chemin était tracé dès son plus jeune âge. Depuis 2004, Sylvain a rejoint son père dans la belle aventure du vin et partage avec lui cette passion, la fierté d’un travail bien fait et le respect du terroir.

Havre de charme classé « Grand Site » par le Département de la Savoie, le lac de Saint-André doit sa création à l’effondrement du mont Granier. Au pied de ce Granier et autour de ce lac, leurs vignes permettent aux cépages Altesse d’offrir un bain de fraicheur et de tendresse, sous un climat ensoleillé. Ce terroir d’éboulis si particulier permet à la Jacquère, unique cépage de l’appellation Apremont, de donner des vins fruités et minéraux, au gout de pierre à fusil

Cépage : Jacquère (Roussette)

Sol : majoritairement couvert par une épaisse couche d’éboulis comprenant de gros blocs, ainsi que des marnes

Viticulture : L’Apremont est élaboré sur des parcelles de 10 à 60 ans d’une superficie de 6ha sur les Côteaux du massif de la Chartreuse, exposition est et sud-est, rendement moyen de 65hl/ha. Densité de plantation : 7000 pieds/ha. Les vignes sont taillées en Guyot simple. Le vignoble est conduit en culture raisonnée et enherbé un rang sur deux, l’autre rang est travaillé mécaniquement par des outils d’aération et de désherbage mécanique.

Vinification : La récolte est effectuée à la machine. Tous les raisins ont été triés grâce à une table de tri vibrante, puis envoyés sur un tapis pour le remplissage du pressoir, s’ensuivra un pressurage léger. Le jus de raisin est ensuite passé au froid à environ de 2° de 36 à 48h, puis débourbage. La fermentation dure environ un mois, puis fermentation alcoolique, remontage léger de lie. Elevage effectué sur lies pendant 3 à 6 mois. La production de 30 000 bouteilles par an et mise en bouteille à la propriété.

Dégustation : Robe jaune pâle, un nez discret, mais une attaque en bouche franche et plus complexe légèrement « agrumes » avec une finale sur la minéralité. Joli vin de terroir.

Accords : Nombreux, notamment avec coquillages, poissons fumés, raclette et fondue savoyarde