Les Abymes – Domaine Philippe Ravier – Savoie – 2020

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.

Les deux vignobles voisins d'Apremont et des Abymes se sont développés simultanément à la suite de l'effondrement du mont Granier, il y a plus de 750 ans. Le vignoble est installé sur des coteaux pentus avec une exposition Est à Est/Sud-Est. La vigne a trouvé un milieu propice à son développement, grâce à un sol à prédominance calcaire et caillouteux et un ensoleillement d'exception. Les rochers calcaires du Granier ont recouvert un sol constitué d'anciennes moraines glaciaires et de marne. Ce terroir très particulier permet à la Jacquère d'offrir une expression minérale et fraiche très particulière à l'appellation les Abymes, rappelant le climat tonique et vigoureux du pays.

Cépage : Jacquère (Roussette de Savoie)

Sol : Sols alluvionnaires, des moraines glaciaires, des cônes d'éboulis et des terrasses fluviales.

Viticulture : Les Abymes est élaboré sur des parcelles de 10 à 60 ans. Rendement moyen : 68 hl/ha, densité de plantation ; 7 000 pieds/ha sur une surface de 10 ha, exposition est, sud-est. Les vignes sont taillées Guyot simple. Le vignoble est conduit en culture raisonnée et enherbée un rang sur deux, l'autre rang est travaillé mécaniquement, par des outils d'aération et de désherbage mécanique (griffe, butteur…).

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. Après pressurage, le mout est protégé de l'air et de l'oxydation par un inertage au CO_2. Le jus de raisin est ensuite passé au froid environ 2°. 36 à 48h après, nous lançons l'opération de débourbage. La fermentation dure à peu près un mois. Une fois la fermentation alcoolique effectuée, le remontage léger de lie (battonage) commence après plusieurs tests de dégustation. L'élevage est effectué sur lies pendant 3 à 6 mois. La production de l'Abymes est d'environ 80 000 bouteilles. La mise en bouteilles est effectuée par nos soins à la propriété.

Dégustation : Couleur jaune/vert, nez très floral, bonne attaque en bouche,

un fruité presque exceptionnel pour l’appellation, accompagné d’une bonne présence de la minéralité typique des Abymes. Manifestement un vin réussi.

Accords : Les accords sont nombreux, oeufs brouillés aux morilles, tagliatelles aux cèpes, velouté de brocolis, croustillant de saint-jacques.