



PAYS DE SAVOIE

FRÉTERIVE

Le crémant de Savoie, la Césarine du Domaine Bouvet

Chaque semaine, Évelyne Léard-Viboux, spécialiste du vin, nous livre sa chronique dans laquelle elle nous présente un vin produit dans l'aire d'appellation Savoie. Aujourd'hui, le crémant de Savoie, la Césarine du Domaine Bouvet.

Qui doute encore qu'il existe des crémants de Savoie d'exception, dignes de figurer sur les tables de fête et aptes à réjouir les palais les plus délicats ? Après la cuvée Victor Emmanuel, voici La Césarine, un crémant de Savoie élaboré par le Domaine Bouvet, situé à Fréterive. Ces deux effervescents proviennent de la même grande parcelle de dix hectares, le Clos Petraz, autrefois propriété de Guy Laurent.

Dans les années 1930, son aïeu-

le, Césarine Laurent, avait défriché le coteau pour n'y planter que de la vigne. C'est en son hommage que la cuvée La Césarine a été créée. Issu d'un assemblage de jacquère (40 %), d'altesse (20 %) et de chardonnay (40 %), ce vin est resté, après la prise de mousse, dix-huit mois sur lattes avant d'être dégorgé.

Tout comme la Victor Emmanuel. Alors quelle différence ? « Nous avons remarqué que les vignes situées aux confins de la Combe de Savoie bénéficiaient d'un climat plus frais et donnaient des raisins avec de meilleures acidités, c'est un paramètre capital dans l'élaboration des effervescents. Pour la cuvée Césarine, nous avons donc isolé ces parcelles, nous les vinifions à part et au moment du pressurage, nous ne gardons que la tête de cuvée », explique Mauve Abelanet, l'une des œnologues du domaine Bouvet. Quant à l'assemblage et au dosage, c'est un travail



Le crémant de Savoie, la Césarine du Domaine Bouvet

Famille du média : PQR/PQD

(Quotidiens régionaux)

Périodicité : Quotidienne

Audience : 873000

Sujet du média :

Actualités-Infos Générales



Edition : 28 novembre 2021

Journalistes : Évelyne

LÉARD-VIBOUX

Nombre de mots : 476

Valeur Média : **13566€**



Un crémant à la robe jaune pâle aux reflets verts.

d'équipe. Huit dégustateurs goûtent et regoûtent les vins, à la recherche du crémant idéal.

Avant la mise en bouteille de tout crémant ou de tout champagne brut, on ajoute une liqueur composée d'un moût concentré classique et d'un vin de base. « Pour la Césarine, il s'agit d'un vin de jacquère fermenté en fût neuf, c'est ce qui fait la singularité de notre cuvée », précise Guillaume Durand, l'autre vinificateur.

D'une robe jaune pâle aux reflets verts, animée de bulles très fines, La Césarine offre des arômes d'acacia et de fruit blanc, légèrement citronnés, ainsi qu'une bouche à la fois ronde et aérienne, au goût toasté et brioché et à la trame saline en finale. Que d'élégance ! Alix Rerolle, responsable du domaine Bouvet, vous propose de goûter ce nouveau crémant, uniquement vendu en coffret, au caveau de dégustation.

Évelyne LÉARD-VIBOUX

Prix de la bouteille : 11 €
 Domaine Bouvet, 130 chemin
 des Pilettes 73 250 Fréterive
 Tél. 07 63 17 24 64.

