

Thème : Le vignoble de la Savoie.	http://www.vindesavoie.net/fr/index.htm
Finalité :	Situation géographique et historique du vignoble, Les différents cépages et les vinifications, Les différentes appellations et les accords mets et vins.

1° Situation géographique :

Le vignoble s'étend sur quatre départements : la Savoie, la haute Savoie, l'Ain et l'Isère. Il peut être divisé en quatre zones : le vignoble du Bas Chablais, l'avant Pays de Savoie, la combe de Savoie et Cluse de Chambéry.

■ Le climat :

En dépit de son caractère montagneux, la Savoie présente un climat étonnamment tempéré, sa dominante continentale étant modulée par de fortes influences océaniques. Mais c'est surtout le contraste des situations, trouvant son origine dans les différences d'altitude, qui apparaît le plus marquant. Les précipitations, augmentant avec l'altitude, atteignent un niveau relativement élevé en Savoie (1 200 mm par an), mais sont réparties de façon homogène (environ 150 jours) sur les différents mois de l'année. Du fait de l'installation du vignoble sur des sols souvent pentus et généralement bien drainés, l'importance des apports d'eau n'est pas gênante. Par contre, leur régularité favorise le développement des maladies cryptogamiques, peut engendrer la coulure au moment de la floraison et prédispose aux gels

de printemps, quand la neige stationne encore à basse altitude, ou aux chutes de grêle estivales. La valeur moyenne des températures se situe autour de 10°C, soit à peine au dessus du seuil de 9,5° C qui constitue la limite généralement admise pour la culture de la vigne. La proximité de cette limite accroît le risque de gel. Les gelées d'hiver sont relativement rares car les cépages régionaux peuvent résister à des températures de l'ordre de -15°C et la neige constitue souvent une protection. Par contre, les gelées de printemps sont plus fréquentes et le seul moyen de lutte passive consiste à éliminer la vigne des zones de fond de vallée où les risques sont les plus grands. Avec une moyenne de 1 874 heures à Chambéry, l'ensoleillement savoyard accuse un déficit de près de 1 000 heures par rapport au vignoble méditerranéen. Mais les versants occupés par la vigne bénéficient d'un apport énergétique supérieur du fait de leur exposition. De plus, ces caractéristiques conduisent le raisin à maturité vers la fin du mois de septembre, alors que les grandes chaleurs sont passées. Du fait de son enclavement entre de grands massifs, la Savoie est peu ventée. Le régime des vents combine un flux dominant d'ouest (doux et humide) et un vent du nord (froid et sec), redouté au printemps. Il se complique avec les brises qui, sous l'effet du soleil, remontent le matin l'air plus chaud et parfois humide des vallées (induisant des risques d'orage) et, inversement, ramènent le soir l'air refroidi en altitude. Les conditions climatiques nécessaires à la culture de la vigne sont donc globalement satisfaites en Savoie. Cependant, la marge de sécurité vis à vis des contraintes d'ensoleillement et de températures demeure étroite. Il suffit, par exemple, d'un printemps froid et humide ou d'un automne moins clément qu'à l'accoutumée pour produire un vin déséquilibré ou même réduire à néant le travail du vigneron".

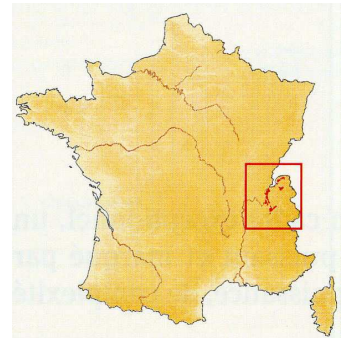
■ Le terroir :

Un sol argilo calcaire accompagné de granits venant des éboulis du Mont Granier, favorise les cépages blancs (Apremont, Chignin...); Exposés au sud (Chignin, Montmélian,...) ces parcelles se composent d'un encépagement de rouges également (pinot noir, gamay et mondeuse voyant ses sols d'adoption sur Fréterive et Saint Jean de la Porte). Sur les bords du Rhône (Seyssel...) ou en Haute Savoie (Crêpy, Ripaille), les argiles, limons, moraines et marnes glacières favorisent d'autres cépages tels que la roussette, le chasselas.

2° Historique du vignoble :

■ Venu d'Orient, la vigne se développe dans la région avec la colonisation romaine. Les habitants, du peuple Allobroge, ont réussi à adapter une variété de vigne au climat froid des Alpes. Ils sont aussi les premiers à conserver leur vin en tonneaux, une invention gauloise, alors que les romains utilisaient les amphores. Le vin d'Allobrogie connaît alors un grand succès à Rome. Les Allobroges, utilisaient le vin comme monnaie d'échange pour commercer avec les habitants des hautes vallées et ils en tiraient "une affaire d'honneur national". Selon Columelle les Romains trouvèrent de la vigne en pays allobroge à leur arrivée en 120 avant J.-C., mais l'on peut penser que s'ils ne furent pas les premiers promoteurs de la culture de la vigne à des fins viticoles, ils l'encouragèrent grandement en favorisant notamment les échanges par delà les Alpes. En 92 la concurrence des vignobles transalpins conduisit l'empereur romain Domitien à interdire toute nouvelle plantation de vigne dans la région.

■ Avant l'an Mille des actes de cession font état de vignes monastiques dans la région, et la carte des vignobles se calque sur celle des prieurés et des abbayes de Savoie. Aux 12^{ème} et 13^{ème} siècles, toujours sous l'impulsion d'établissements religieux, la vigne est cultivée de l'avant pays jusque dans les vallées retirées (on la cultivera à plus de 1000 mètres d'altitude en Maurienne



Superficie

2 500 Ha

Production

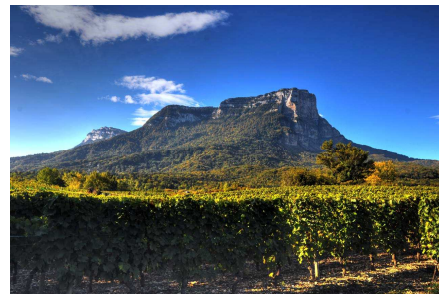
140 000 hl/an

Rendement de Base moyen

56 Hl/Ha

jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle). A cette époque la vigne est cultivée de trois façons différentes : en taille basse et plantée en foule, c'est à dire sans alignement, en hutin (hautin) sur souches élevées, ou en pergola. La Savoie n'exportait que très peu de ses vins au Moyen-Age, outre la Suisse et la cour Pontificale d'Avignon le plus gros client restait le clergé et les évêques, et notamment ceux de Grenoble. Si la production est principalement composée de vins médiocres à faible degré alcoolique, certains vignobles déjà renommés de la rive sud du Léman, de Seyssel, de Chautagne, de la montagne du Chat, de la cluse de Chambéry et de la combe de Savoie fournissent des vins de qualité réservés à la noblesse et au clergé. Dès le 13^{ème} siècle l'activité agricole des monastères est relayée par l'intérêt croissant des nobles et des bourgeois pour les vignobles. Les archives de Savoie rapportent que dès le 14^{ème} siècle, certains vins de la région sont identifiés par le nom du secteur dont ils proviennent. L'Etat savoyard légifère dès le 16^{ème} siècle pour tenter d'enrayer le fléau de la surproduction et pour protéger les vins de qualité. En 1556 le Duc Emmanuel-Philibert (qui vient de transférer sa capitale de Chambéry à Turin) fixe des limites à la progression de la surface viticole en décidant qu'elle ne devait pas représenter plus d'un tiers de la surface agricole. En 1559 il crée une première réglementation des vendanges et en 1567 l'Etat ducal lève un premier impôt sur le vin, certaines villes ne tarderont pas à en faire de même.

■ Dans la nuit du 24 au 25 novembre 1248 le Mont Granier (1933 mètres) situé au croisement de la vallée du Grésivaudan, de la combe de Savoie et de la cluse de Chambéry s'effondre partiellement, miné par des pluies. Ce formidable glissement forme une langue de couches marneuses, de pierraille et de blocs de rochers mêlés qui ravage la vallée sur une superficie de 12 km², détruisant la petite ville de St André siège du décanat de Savoie, une quinzaine de hameaux et tuant au passage près de 5000 personnes. L'avalanche s'arrêtera au pied du village de Myans que l'on dédiera à la Vierge. On ne retrouvera que de maigres vestiges des habitations. Au 18^{ème} siècle les Chambériens entreprendront de faire pousser de la vigne sur les éboulis du Granier. C'est sur ce site que l'on élève aujourd'hui les plus célèbres crus de Savoie que sont Aymes et Apremont. Le dernier effondrement notable a eu lieu en 1953.



■ Du 17^{ème} au 19^{ème} siècle le vignoble savoyard ne cesse de s'agrandir et le commerce de prospérer. On constate au 18^{ème} siècle une évolution notable des techniques de culture de la vigne qui n'avaient pas changé depuis le Haut Moyen Age. Ainsi les hautains qui produisaient des vins médiocres commencent à disparaître au profit de la culture en taille basse, les vignes sont ordonnées en lignes et ne sont plus plantées de variétés différentes, cépages blancs et rouges confondus. Le souffle de la Révolution Française touche la Savoie délaissée au fil des ans par ses souverains Piémontais. Le 29 novembre 1792 la Savoie devient le 84^{ème} département français sous le nom de département du Mont-Blanc, elle restera française jusqu'en 1815. La noblesse et l'Église sont dépossédées de leurs biens, la bourgeoisie locale se rend alors propriétaire des vignes et ce n'est qu'après 1830 que se morcellent les grands domaines viticoles au profit de petits propriétaires paysans. Il ne semble pas que le rattachement définitif de la Savoie à la France en 1860 ait eu des incidences importantes sur la production viticole.

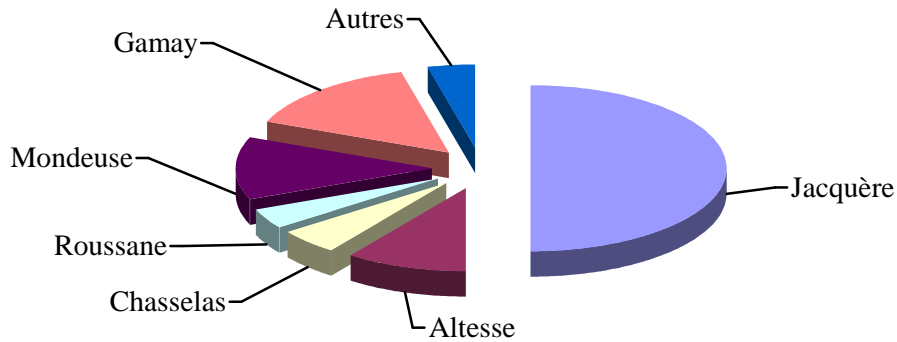
■ Dans la deuxième moitié du 19^{ème} siècle l'installation du chemin de fer dans les vallées modifie singulièrement les habitudes de consommation en favorisant notamment l'importation de vins du Midi. La situation empire lorsque l'oïdium, le phylloxéra (1876-1893), puis le mildiou et le black-rot frappent le vignoble savoyard : en quelques années, ces fléaux successifs menacent l'existence même de la viticulture européenne. Le terroir savoyard est durement frappé et manque de disparaître. Plus rien ne sera jamais comme avant. Elles provoquent la disparition des cépages les moins intéressants pour le vin. Les petites zones d'exploitation de faible valeur économique ou aux conditions climatiques rudes sont abandonnées.

■ En 1937 les vigneron de Seyssel font une demande de classement en Appellation d'Origine Contrôlée, celle-ci aboutit en 1942. L'après-guerre marque le début d'une renaissance du vignoble savoyard : les méthodes de culture et de vinification se modernisent, les rendements s'élèvent et la qualité s'améliore. Commence alors une nouvelle transformation due à l'organisation de la profession et à l'essor du tourisme hivernal. En 1948 le vignoble de Crêpy est classé à son tour en A.O.C. Le label Vin de Qualité Supérieure est attribué aux vins de Savoie en 1954, enfin ils obtiennent l' A.O.C en 1973. Le vin de Savoie ne c'est vraiment connaître qu'avec le développement du tourisme et des sports d'hivers. Pour la petite histoire, il est à noter que les vignobles d'Apremont et d'Aymes sont établis sur un effondrement qui fit plusieurs milliers de morts en 1248. Aujourd'hui le vignoble savoyard ne fait pas exception dans le paysage viticole français : comme partout le chardonnay pousse les vieux cépages moins fruités et moins flatteurs vers la sortie, comme partout le goût boisé est à la mode et peut contribuer à cacher les imperfections de certains produits, et comme partout des vigneron méritants et soucieux de qualité résistent en sacrifiant un peu aux tendances pour mieux préserver d'autre part tel ou tel cépage "historique". En 1931, le docteur Paul Romain notait dans son livre "Les Grands Vins de France" : "**Paris ne connaît pas les vins de Savoie**". Il semble que cette situation n'a pas beaucoup évolué depuis, puisque les vins de Savoie sont surtout perçus comme un vin d'hivers qui ira à merveille sur une spécialité fromagère et sans plus.

3° Les différents cépages :

Bien que la région ait été Italienne jusqu'en 1860, la viticulture s'inspire plus de la Suisse. Les vins blancs l'emportent largement sur les rouges. Le cépage le plus présent en Savoie est bien sur un cépage blanc : La Jacquère.

Répartition des cépages



3°1° Les cépages noirs :

La Mondeuse : La Mondeuse qui couvre 12 % de la surface viticole, fait la renommée des vignobles de Savoie, du Bugey et de l'Ain. Avant le Phylloxéra, on la rencontrait aussi dans l'Isère, le Jura, l'Yonne. C'est un cépage dont les caractéristiques sont très proches de la Syrah. Il doit de préférence être taillé court pour limiter sa vigueur. Sa vinification est traditionnelle, les cépages sont vinifiés séparément et les vins produits restent monocépage. C'est pourquoi le vin issu de ce cépage est tout simplement appelé Mondeuse. La Mondeuse donne un vin rouge solide, capiteux, tannique, apte au vieillissement, et étonnamment fruité. Il est porté par deux crus Arbin et St-Jean-de-la-Porte.

Le Gamay : Cépage récent en Savoie et pourtant il constitue désormais la plus importante production de rouge (15 % des surfaces et 260 Hl/an). C'est en Chautagne qu'il trouve sa meilleure expression. Il donne des vins friands et très parfumés qui s'apprécient sur le fruit dans leurs jeunesse.

Le Pinot Noir : Le pinot noir est un cépage noble, à maturité rapide. Le rendement de ce plant est assez faible, tout au moins pour les cultures respectant la qualité du vin (moins de 50 hl/ha). L'utilisation naturelle est la production de vins rouges d'une belle couleur et d'une grande complexité aromatique, qui vieillissent bien. Bien qu'en quantité modeste (20 Hl/an), il représente un succès pour certains producteurs novateurs de la Cluse de Chambéry.

■ Quelques viticulteurs utilisent le Persan mais ce dernier a pratiquement disparu quoiqu'il soit remis au goût du jour. Le Persan est un cépage vigoureux à grappes serrées et donne des vins tanniques, typés et aptes au vieillissement. On le retrouve dans la Combe de Savoie, en Tarentaise et en Maurienne.



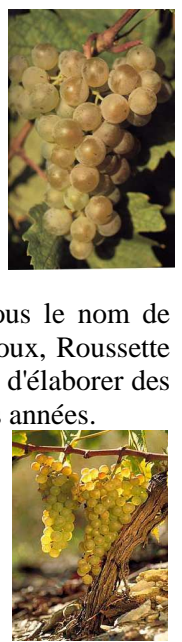
3°2° Les cépages blancs :

La Jacquère : C'est le cépage savoyard par excellence, puisqu'elle couvre un peu plus de la moitié du vignoble blanc de Savoie soit 1 000 hectares. On le nomme également Plant des Abymes. La Jacquère est un cépage assez productif et de vigueur moyenne. Il se développe bien dans les terrains graveleux et calcaires comme on en trouve dans le vignoble du Bugey. La couleur des grains mérite d'être soulignée car elle varie du vert clair au jaune d'or, devenant rosée à parfaite maturité. Les vins issus de la Jacquère sont vifs (acides mais avec une fraîcheur agréable), pâles, légers à l'estomac (à tel point qu'on leur confère des qualités diurétiques) et ont un goût typique de pierre à fusil. Il est bon de noter que les vins qu'il produit peuvent varier d'un versant à l'autre.

L'Altesse : Elle représente 10% du vignoble mais les superficies s'accroissent. On peut la trouver sous le nom de Roussette (sans cru précis) et Roussette avec un nom de crus qui s'y rattache (exemple Roussette Monthoux, Roussette Marestel, Monthoux, Monterminod en Savoie et Frangy et Seyssel pour la Haute-Savoie). L'Altesse permet d'élaborer des vins complexes, floraux et fruités combinant à la fois richesse et fraîcheur. Elles peuvent se garder plusieurs années.

Le Chasselas : Il constitue 5% du vignoble de Savoie et occupe la quasi-totalité du secteur du Lac Léman (crus Crépy, Marignan, Marin et Ripaille). Les vins sont dotés d'arômes de beurre frais, de pain grillé, et de fruits secs.

Le Chardonnay : Il a été introduit au début des années 1960 pour renforcer les arômes de la Jacquère, ce qui n'est pas vraiment évident. Sa maturité précoce le rend vulnérable aux gelées de printemps. Le cep étant fougueux, le viticulteur soucieux de qualité bride sa production par une taille sévère et une forte



densité de plantation. Relativement facile à vinifier, il faut un cumul de bévues pour en tirer un vin médiocre. En climat chaud, l'excès de maturité l'incline à la mollesse, voire la lourdeur, sa peau bien pigmentée, donne des vins à couleur dorée. Il aime à faire conforter sa charpente par un élevage en barrique.

■ On trouve également la Molette, cépage avec une forte acidité, particulièrement adaptée au vin effervescent. C'est la version savoyarde du Savagnin.

La Roussette, autre cépage blanc savoyard, doit son nom à la teinte rougeâtre de son raisin. Sa sensibilité aux gels et à la pourriture entraîne de faibles rendements et une culture difficile. Mais vous le connaissez déjà puisque son autre nom est l'Altesse.

Le gringet : moins de 1 % en surfaces, il produit le fameux mousseux d'Ayze dans la vallée de l'Arve.

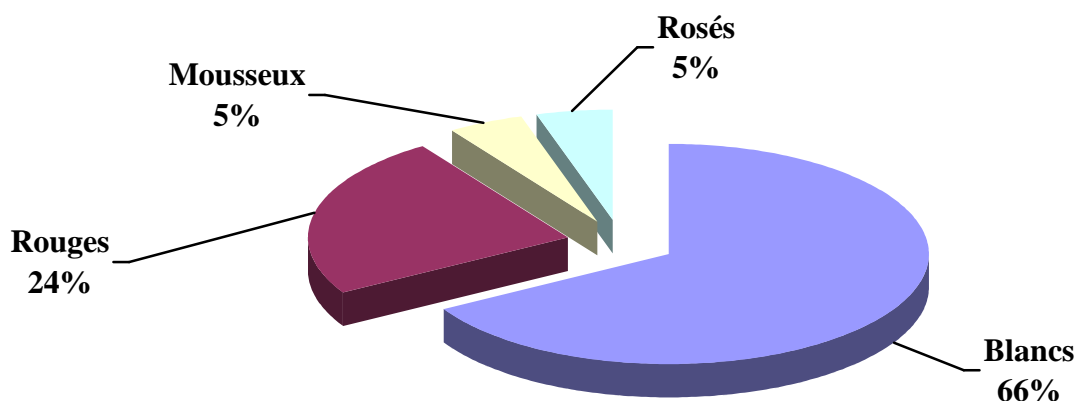
■ L'implantation des cépages par rapport aux terroirs :

Secteurs	Crus	Expositions	Nature des terrains	Cépage dominant
La rive sud du Léman	Crépy	Ouest	Moraines argileuses à blocaux.	Chasselas
	Marignan	Ouest	Moraines argileuses à blocaux.	Chasselas
	Marin	Ouest	Graviers et sables.	Chasselas
	Ripaille	Ouest	Sables et graviers.	Chasselas
La côte d'Arve	Ayze	Sud	Cailloutis et éboulis.	Gringet
La vallée des Usse	Frangy	Sud à Sud-est	Moraines caillouteuses et molasse sableuse.	Altesse
Les rives du Rhône	Seyssel	Est à sud-est	Moraine argileuse	Altesse
La Chautagne	Chautagne	Ouest	Moraine et grés molassiques.	Gamay
La montagne du Chat	Jongieux	Ouest	Moraines et marnes.	Gamay
	Marestel	Ouest	Marno Calcaire.	Altesse
	Monthoux	Sud-Ouest	Eboulis et moraine.	Altesse
La cluse de Chambéry	Abymes	Est	Eboulis et moraine.	Jacquère
	Apremont	Est	Eboulis et moraine.	Jacquère
	Chignin	Sud à Sud-Ouest	Eboulis calcaires et marno calcaires.	Jacquère
	Chignin Bergeron	Sud	Eboulis calcaires.	Roussanne
	Monterminod	Sud	Marno calcaire et moraine.	Altesse
	Saint Jeoire Prieuré	Sud-Ouest	Moraine et marno calcaire.	Jacquère
La combe de Savoie	Arbin	Sud-est	Eboulis et moraine.	Mondeuse
	Cruet	Sud-est	Eboulis calcaires.	Jacquère
	Montmélian	Sud	Eboulis calcaires.	Jacquère
	Saint Jean de la Porte	Est	Eboulis.	Mondeuse

4° Les vinifications :

■ Les méthodes appliquées sont plus ou moins élaborées. En effet certains chais sont très rustiques et d'autres sont plus modernes. En règles générales les vins de Savoie sont à boire jeunes. Donc les viticulteurs vont s'efforcer de mettre en œuvre des techniques de vinifications pour extraire un maximum d'aromes et de fraîcheur et de les préserver en bouteilles.

5° Les différentes appellations :



Chronologiquement, il faut distinguer :

■ 2 A.O.C. de vignobles : Seyssel (décret du 11 février 1942), limité à 3 communes : Seyssel (74), Seyssel et Corbonod (01) et Crépy (décret du 29 avril 1948) qui intéresse également 3 communes : Ballaison, Douvaine, Loisin (74).

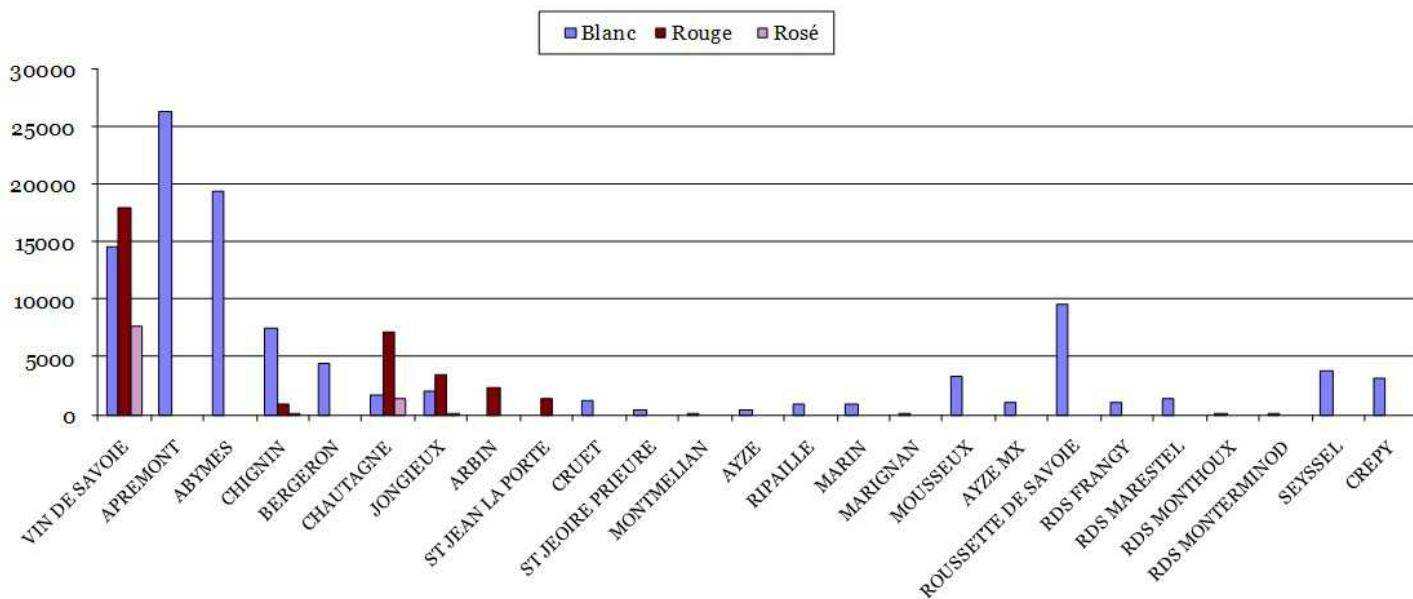
■ L'Appellation d'Origine Contrôlée régionale : Vin de Savoie (décret du 4 septembre 1973 et du 21 avril 1989), qui délimite un vignoble AOC intégrant 28 communes de Savoie, 20 de Haute-Savoie, 2 de l'Ain et 1 de l'Isère.

Appellations	Situation géographique	Cépages	Observations
Roussette de savoie. Roussette de Savoie et le nom du cru.	Près de Yenne	Altesse ou Roussette.	Cépage peu productif mais l'un des vins préférés des savoyards. Ne craint pas le vieillissement. Les vignes, en l'absence de terre arable sont directement plantées dans la roche au marteau piqueur. Les crus de la roussette sont : Frangy, Marestel, Monthoux et Monterminod.
Crépy	Rives sud du léman.	Chasselas.	L'un des plus anciens et des plus réputés. Il appartenait aux moines de Filly dès le 13 ^{ème} siècle qui en avait fait un vin perlant par leur procédé de vinification sur fines lies de levures. C'est désormais un vin léger et diurétique, à consommer jeune.
Seysssel	Sur les deux rives du Rhône, à cheval entre l'Ain et la haute savoie.	Roussette.	A.O.C. depuis 1942.
Seysssel mousseux.		Molette, chasselas et 10% minimum de roussette.	Elaboré selon la méthode traditionnelle, obligatoire dans l'aire de production.

■ Vin de Savoie et nom du cru :

Appellations	Situation géographique	Cépages	Observations
Vin de Savoie Vin de Savoie et le nom d'un cru.	Savoie, Haute Savoie, Isère, Ain.	Blanc : Jacquère, Altesse, Roussette, Chardonnay. Rouge : Gamay, Mondeuse, Pinot noir.	Les vins peuvent être issus de plusieurs cépages sauf indication contraire.
Nom de cru			
Ripaille	Nord de la haute Savoie proche du lac Léman.	Blanc : Chasselas.	Culture mécanisée, avec des vendanges traditionnelles. Production : 200 000 bouteilles. Vin blanc sec tranquille, marqué par une robe jaune clair.
Marignan	Nord de la haute Savoie proche du lac Léman.	Blanc : Chasselas. Rouge : Gamay, Pinot noir.	Production très limitée. Vin perlant, parfumé et grisant.
Marin	Nord de la haute Savoie proche du lac Léman.	Blanc : Chasselas.	C'est le plus récent des crus, il ressemble beaucoup au Ripaille. Vin blanc sec, perlant, léger, très frais et à consommer jeune.
Ayze	Bonneville.	Gringet et Roussette Marsanne	Vin perlant, voir effervescent. Destiné à être bu jeune, possibilité de la garder de 2 à 3 ans.
Jongieux	Entre le Rhône et le lac du Bourget.	Mondeuse et Gamay.	Sans doute parmi les meilleurs vins rouges de Savoie. Vignoble récent créé en 1988
Chautagne	Au nord du lac du Bourget.	Gamay, Pinot noir, Mondeuse et Jacquère.	Surtout connu pour ces vins rouges. C'est un vin qui se révèle frais et désaltérant.
Apremont	Au pied du Mont Granier. Sud de Chambéry	Blanc : Jacquère, Chardonnay et Mondeuse.	
Abymes	Au pied du Mont Granier. Sud de Chambéry		Tire son nom de la catastrophe naturelle. La vigne est plantée sur les éboulis rocheux qui ont détruit le village de Saint André en 1248.
Saint Jeoire Prieuré	Vallée de l'Isère au sud de Chambéry.		
Chignin	Sud de Chambéry.	Blanc : Jacquère, Altesse, Roussette, Chardonnay, Roussanne. Rouge : Gamay, Mondeuse, Pinot noir.	Chignin possède un autre cru, uniquement en blanc, le Chignin Bergeron. Bergeron étant le nom donné ici à la Roussanne. La production est faible car c'est un cépage très capricieux mais il donne des vins très aromatiques et complexes. Le Chignin est à consommer jeune alors que le Chignin Bergeron mérite d'être conservé quelques années.
Arbin	Rive droite de l'Isère dans « la combe de Savoie »	Mondeuse, Jacquère, chardonnay, Gamay.	Plutôt réputé pour son vin rouge.
Montbélian			
Cruet			
Saint jean de la Porte			Appellation qui n'existe que sur le papier. Le vin produit est vendu sous l'appellation Vin de Savoie.

Proportion des différents crus de Savoie



6° Les accords mets et vins :

■ Il va de soi que les vins savoyards iront à merveille sur toutes les spécialités culinaires des pays de Savoie notamment les spécialités fromagères.

■ Les vins blancs issus de Chasselas sont frais, légers, souvent perlants. Ils ont des arômes d'aubépines. Ils sont servis sur les poissons de lacs et de torrents (friture, truites, lavarets, omble...) et bien entendu aussi sur les fromages locaux.

■ Les vins blancs issus du cépage Jacquère donne des vins frais.

■ Les vins blancs issus du cépage Roussette donne des vins secs et souples. Il est bon de la laisser vieillir un peu, elle prendra un joli bouquet d'amandes et de noix. Elle peut se servir à l'apéritif, sur les poissons en sauce et les viandes blanches.

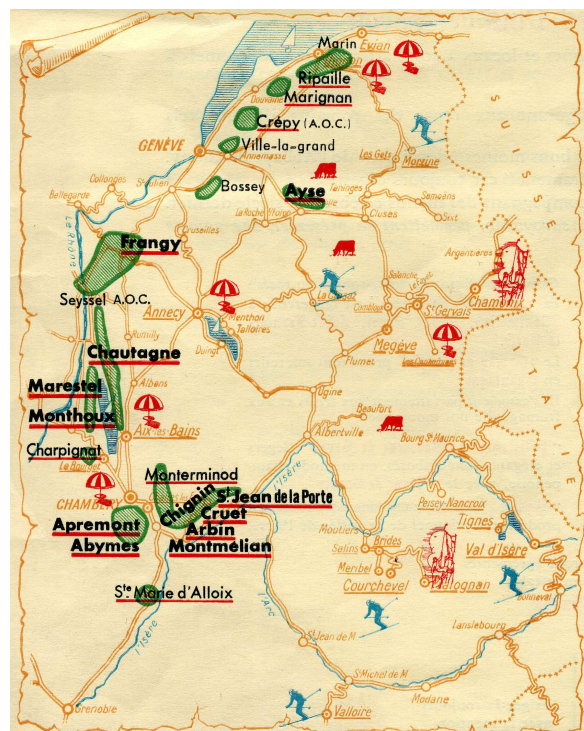
■ Les vins rouges sont dans l'ensemble assez légers. Il vaut mieux les boire jeunes pour les vins issus de gamay et il est possible de les laisser un peu vieillir pour les vins issus de Mondeuse. Ils seront très bien sur des charcuteries, les viandes blanches, les volailles et bien sur les fromages.

■ Les vins effervescents iront très bien à l'apéritif ou au dessert voir tout au long du repas.

■ Les conseils de service :

Les vins blancs doivent être servis entre 8 et 10° C, 10 à 12° C pour le Chignin Bergeron.

Les vins rouges doivent être servis entre 13 et 15° C.



7° Compléments :

■ C'est le vignoble le plus haut de France : 850 mètres dans le Faucigny (cépage gamay).

■ Le vin de pays des collines Rhodaniennes englobe les vins de Savoie.

■ Il existe aussi deux vins de Pays de zone : le Vin de Pays d'Allobrogie (les Allobroges étaient la tribu gauloise qui faisait le vin dans cette région au temps de Jules César) et le vin de Pays des Coteaux du Grésivaudan (nord de l'Isère). Ces deux vins sont élaborés en blanc, rouge et rosé bien que 95 % de l'Allobrogie soit produit en blanc.