



L'Antre Deux Verres

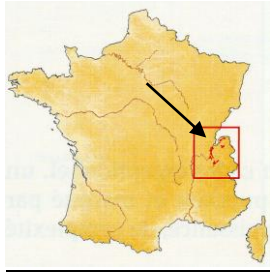
09 86 69 56 36

[www.le-grand-restaurant.com](http://www.le-grand-restaurant.com)

**Appellation**  
**Vin de Savoie Cru Chautagne**  
**Vieilles vignes**

Producteur : Caveau de Chautagne

<http://www.cave-de-chautagne.com/>



Région

**Savoie**

Sous région

Situation géographique

Près du lac du Bourget au nord d'Aix les Bains

Millésime

Note :



Principaux cépages

Mondeuse

Nature du sol

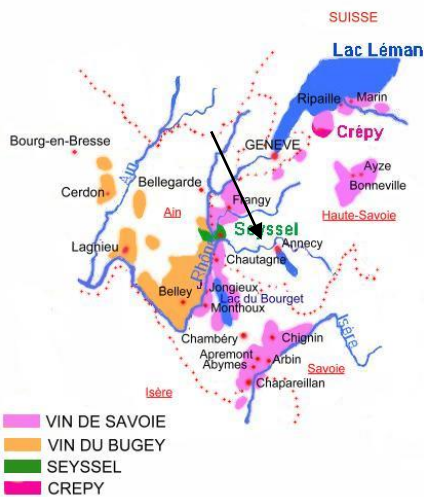
Moraines, grès molassiques

Climat

Tempéré continental à influence montagnarde

Observations

- A.O.C. depuis 1973. On peut le trouver également sous le terme A.O.P.
- Existe en blanc, rouge (25 % de la production des vins rouges de Savoie) et rosé.
- Superficie de l'appellation 230 Ha pour une production de 14 000 Hl soit un rendement moyen de l'appellation de 60 Hl/Ha.
- Le cru Chautagne est considéré comme le « Provence de Savoie ».
- La cave de Chautagne existe depuis 1952. Il est possible d'en devenir propriétaire (enfin d'une partie, 500 € la part).
- Issu des meilleures parcelles, plus de 20 ans.
- Potentiel de garde de 4 à 8 ans.
- Température de service de 14° à 18° C.



**Examen visuel :**

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

**Examen olfactif :**

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

**Examen en bouche : Plaisant**  **Déplaisant**

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

**Accords Mets et Vin**

- |                |                          |                   |                          |
|----------------|--------------------------|-------------------|--------------------------|
| Apéritifs      | <input type="checkbox"/> | Viandes blanches  | ■                        |
| Charcuteries   | ■                        | Viandes rouges    | ■                        |
| Poissons       | <input type="checkbox"/> | Fromages doux     | ■                        |
| Fruits de Mer  | <input type="checkbox"/> | Fromages forts    | <input type="checkbox"/> |
| Petits Gibiers | ■                        | Desserts chocolat | <input type="checkbox"/> |
| Gros Gibiers   | <input type="checkbox"/> | Desserts fruits   | <input type="checkbox"/> |

**Originalité**

Mariez-le avec de la viande des Grisons, un poulet aux girolles, une fricassée de caïon et bien entendu les fromages savoyards.

**Remarque :**

La cave coopérative de Chautagne a fusionné avec celle d'Apremont en 2016. La structure compte plus de 60 adhérents et exploite 135 Ha de vignes pour une production de 8 000 Hl par an. Cette appellation peut être élaborée également avec du gamay, cabernet ou de la mondeuse pour les rouges et en jacquère, aligoté, chardonnay et Veltliner (malvoisie).

La mondeuse (cousine de la Syrah) est certainement l'un des plus cépages et on ne la trouve que sur le vignoble savoyard (on la retrouve aussi aux Etats Unis et en Australie).