

# LE VIGNERON SAVOYARD, COOPÉRATIVE VITICOLE ? ET ALORS ?

Depuis 1952, la coopérative Le Vigneron Savoyard préserve l'authenticité d'un terroir, le savoir-faire originel ici en terre de Chautagne et d'Apremont, territoires de Savoie. C'est à quelques lacets d'Aix-Les-Bains la Riviera des Alpes, à Ruffieux, que vigneronnes et vignerons de la cave de Chautagne œurent au quotidien pour valoriser leurs cépages identitaires et émotionnels en répondant au goût du jour.

## ● STORY TELLING...

Débat au cœur du sujet depuis plus d'un siècle, où en sommes-nous de la vision du monde œnologique souvent dubitative du travail collectif des coopératives ?

Parce que nous sommes ensemble à porter la responsabilité de nos vignes, notre vin exprime-t-il toujours moins d'intérêt que celui produit par une vigneronne ou un vigneron seul aux commandes d'un unique domaine ? Est-il dans les esprits, toujours moins pertinent et précis ?



Depuis Maraussan dans l'Hérault ou la première cave coopérative créée en 1901, les mentalités ont évolué. Les clichés tombent, la qualité des vins se reconnaît peu à peu, mais la route est encore longue et les coopératives continuent de relever leurs manches au nom du patrimoine et de l'héritage ancestral.

Ainsi, est-il encore utile de rappeler que tous les raisins provenant des récoltes ne sont pas automatiquement mélangés dans la même cuve, mais triés par couleur, appellation et qualité ? Que cette même qualité commence dès le travail à la vigne et s'étend jusqu'à celui en cave ? De la vinification à la mise en bouteille, chacun s'emploie à maintenir une hygiène irréprochable entre délicatesse et précision. Les vins sont au plus pur et à l'organoleptique préservée qui plus est, contrairement aux rumeurs vieilles comme le monde, un réel travail de domaines est effectué, n'en déplaise aux uluberlus.

## ● IPSO FACTO !

Chaque jour au Vigneron Savoyard, les moyens nécessaires sont alors engagés. Avec 28 hectares en conversion ou déjà en bio, la coopérative est un des plus gros domaine de Savoie Bio et ne s'arrête pas là. Investis dans une démarche RSE, 2 centrales photovoltaïques sont installées, un réseau de réemploi de bouteille mis en place. Depuis octobre 2023, une coopérative versatile permet aux vigneron associés souhaitant travailler seuls leur domaine, de bénéficier des outils de la cave. Une Société Coopérative d'Intérêt Collectif prônant le financement participatif a aussi été fondée en 2018 avec pour but premier, l'installation simplifiée aux primo-accédants sur des terres abandonnées ou à reprendre. Plutôt engagé non ?



## ● IDENTIT'AIRE ...

Ainsi, dans le respect total de ce qu'ils ont hérité, les coopérateurs du Vigneron Savoyard ouvrent un peu plus chaque jour la porte aux outils actuels pour laisser libre expression à leurs chers cépages identitaires. Aligoté, chardonnay, apremont, roussette ou malvoisie, gamay, pinot, mondeuse ou cabernet sauvignon s'en trouvent ravis et les dégustateurs aussi ! What Else ?



### CONTACT PRESSE

Agence SOGO COM

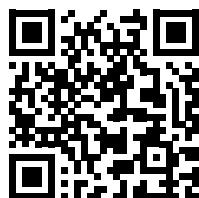
Magali BUY

+33(0)6 81 87 94 32

+33(0)4 50 45 69 15

magali@sogocom.fr

### LE SITE DE LA CAVE DE CHAUTAGNE



Réalisation Agence Sogo Com  
Crédits photos : Le Vigneron Savoyard

