

LE DOMAINE

Créé en 2003, le domaine de Vens-le-Haut (DVH) est axé sur la recherche en viticulture et en œnologie, et vise à produire d'excellents crus en Savoie selon le concept des *garage wines*. Situé sur les très beaux coteaux de la région de Seyssel, son vignoble est cultivé sans produits chimiques et selon des méthodes qui favorisent la biodiversité. Toutes les vignes sont totalement enherbées, cultivées sans herbicides ni pesticides de synthèse, et sans labours. Allant au-delà des exigences de l'agriculture biologique, le domaine a réduit fortement, voire supprimé le cuivre dans ses traitements. Depuis 2010, le DVH adhère au réseau des fermes ECOPHYTO mis en place par l'Etat français. Il est le domaine de Rhône-Alpes qui utilise le moins d'intrants, et est actuellement en cours de certification biologique.

LES GENS

Le DVH a été fondé par Georges Siegenthaler, biochimiste passionné par la culture de la vigne, les fermentations et les arômes, et ex-chercheur à la Faculté de médecine de Genève. Il met en place les protocoles de culture, les traitements phytosanitaires, la vinification et la recherche. Depuis 2010, le DVH est devenu une Sarl à but non lucratif, composée de Georges Siegenthaler, directeur, Jean-Marie Loriaud, gérant et viticulteur, Frederik Sjollema, Marcel Pétrou, Jean-François Rubin-Delanchy et Boris Siegenthaler. Jean-Michel Nouvelle, vigneron et œnologue de renom à Genève, conseille le DVH en matière de vinification.



C'est dans la vigne qu'on fait le vin.



Imprimé sur du papier recyclé Cyclus Print

Domaine de Vens-le-Haut, DVH - Le Crêt
F-74910 SEYSSSEL - France
T : 0033 (0) 450 48 42 38 - contact@domaineevens.com

www.domaineevens.com

Domaine de Vens-le-Haut

LES VINS

Le DVH est spécialisé dans la réalisation de micro-cuvées d'exception. Le raisin produit à faible rendement est vendangé manuellement, trié, éraflé et récolté à parfaite maturité de la peau et des pépins. Les rendements des vignes sont faibles (0,35-0,4 litre/m²). Afin d'améliorer constamment la qualité du raisin, les meilleurs céps sont sélectionnés et multipliés par greffage. Le domaine produit à l'heure actuelle sept vins en monocépage, tous secs (sans sucre résiduel).

Les vins du DVH sont régulièrement cités dans le Grand guide des vins de France Bettane & Desseauve et dans la Revue du vin de France. Notre Gamay 2010 a reçu une médaille d'argent au Concours International du Gamay, Lyon 2012.

LES BLANCS

ALTESSE ou ROUSSETTE, AOC Seyssel

L'altesse est un des deux grands cépages savoyards avec la mondeuse noire. Ce cépage de l'arc alpin est très ancien et serait apparenté à la syrah, la mondeuse blanche, le viognier, la marsanne ou encore la roussanne. Le vin est de couleur jaune paille et présente un nez intense, complexe, puissant et aromatique (ananas, noisette). En bouche, il a une belle longueur et un gras harmonieux. Agréable à l'apéritif, sur des volailles, du poisson, des fruits de mer et avec du fromage Beaufort ou de chèvre. Il peut vieillir plusieurs années.

ALIGOTÉ, AOC Savoie

L'aligoté est un cépage blanc bourguignon à petites grappes. Selon les analyses génétiques, il serait issu d'un croisement entre le gouais blanc et le pinot. Ce cépage rustique produit un vin couleur paille claire, très parfumé (agrumes, pomme verte). En bouche il est frais, ample avec une belle longueur. Agréable en apéritif, il est parfait pour préparer la fondue et l'accompagner, ainsi qu'avec les fruits de mer.

JACQUÈRE, AOC Savoie, cru Chautagne

La jacquère est un cépage blanc tardif très répandu en Savoie (environ 50% du vignoble). Elle descend probablement du gouais blanc et serait parente du cépage abondance. La jacquère produit un vin frais, léger, sec et floral avec des notes d'agrumes. En bouche elle est tonique et harmonieuse avec une belle longueur finale. Conseillée à l'apéritif, en accompagnement de poissons du lac ou de fruits de mer, et avec de nombreuses spécialités à base de fromage. Elle se consomme jeune.

MOLETTE, vin de pays d'Allobrogie

La molette est un cépage rare qui n'est cultivé que dans la région de Seyssel. Elle produit un excellent vin tranquille finement aromatique lorsqu'elle est cultivée à faible rendement. C'est la tendreté de sa chair qui lui donne son nom. Elle serait parente avec le cépage gringet. Son arôme est fleuri et fruité. Structuré et long en bouche, le vin est frais et équilibré. Sa couleur est jaune paille à reflets verts, son éclat brillant. Au nez, on retrouve des arômes nets de fleurs de raisin et d'ananas. La fraîcheur de ses arômes la destine aux apéritifs, à accompagner des poissons du lac, des fruits de mer, ou encore de la fondue. Elle se consomme jeune.

LES ROUGES

MONDEUSE NOIRE, AOC Savoie

La mondeuse noire est un cépage bien adapté au climat alpin qui produit un rouge structuré, dense, aux arômes de fruits noirs et d'épices. Aromatiquement, elle ressemble beaucoup à la syrah. Riche en anti-oxydants, sa teneur en polyphénols la classe parmi les vins les plus bénéfiques contre les maladies cardio-vasculaires selon le professeur R. Corder, spécialiste en nutrition. La mondeuse a une belle couleur rubis foncé et un aspect brillant. Le vin est robuste, puissant, long en bouche, aromatique (cassis, mûre) et épicé avec de beaux tannins. Accompagne de nombreux plats, mais en particulier les viandes rouges et le fromage. Très grand vin de garde (plus de 5 ans).

GAMAY, AOC Savoie

Cultivé avec de faibles rendements et vinifié en longue cuvaison, le gamay peut s'avérer un noble cépage et produire d'excellents vins comme les Julienas, Fleurie et Morgon. Le gamay du DVH est un vin puissant, long en bouche et finement poivré, qui recèle des arômes de purs fruits noirs. Il a une belle robe rubis foncé brillante. On le boira avec de la viande en sauce ou encore avec de la charcuterie. Vin de garde.

PINOT NOIR, AOC Savoie

Le pinot noir produit des vins fantastiques (c'est le cépage des vins de Bourgogne) et a, comme les très grands vins, un grand potentiel de vieillissement. Bu jeune, il est fréquemment caractérisé par des arômes de fruits rouges (cassis, framboise, fraise, cerise). Après quelques années de garde, il développe des notes de girofle, pruneau, réglisse et épices. En bouche, il est riche et puissant avec une belle harmonie sur la durée.

Ce vin ira bien sur des viandes rouges, de la volaille, ou avec du fromage comme un vieux Comté. Bon potentiel de garde.