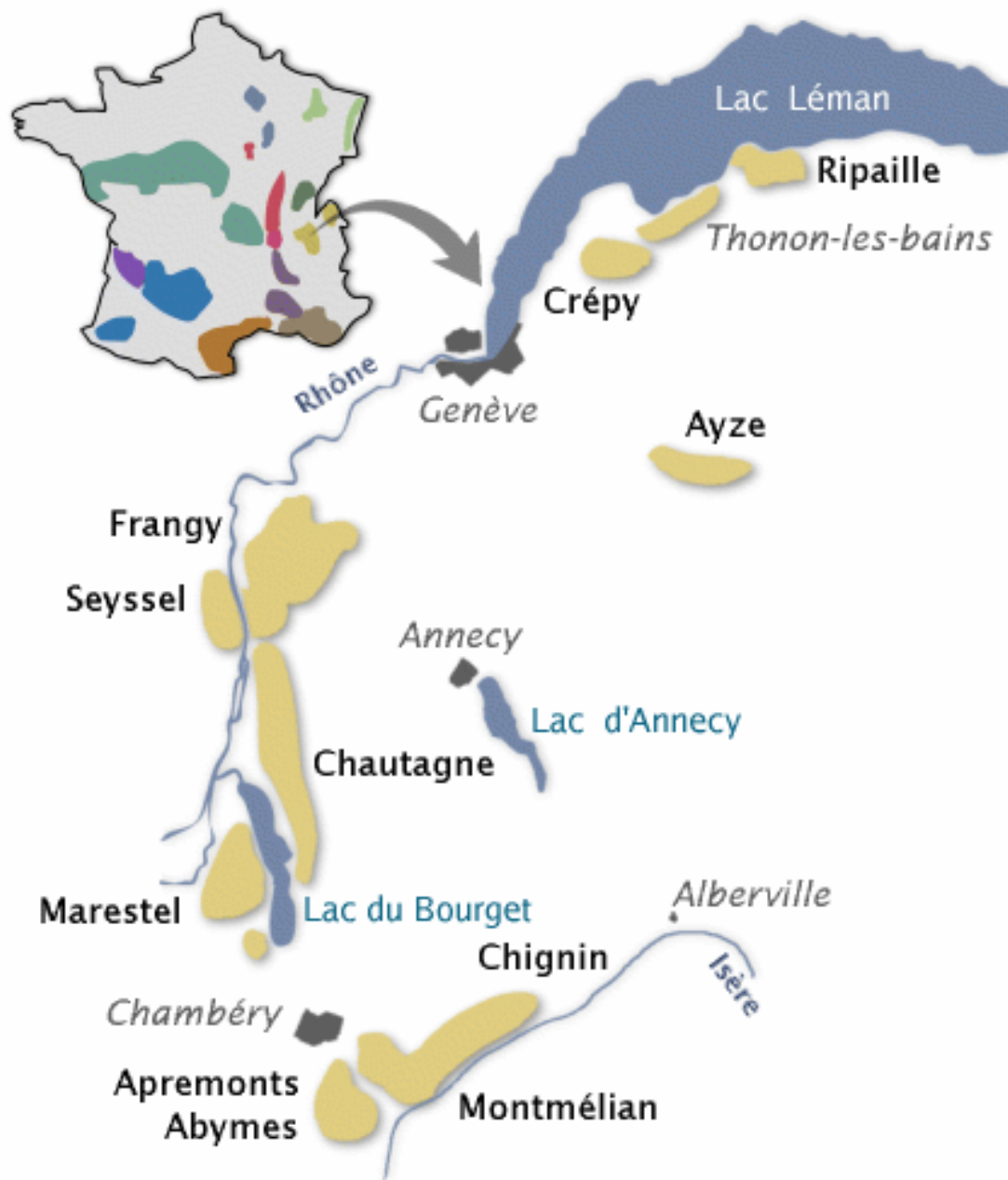


Titre de la leçon Les Vignobles	Contenu de la séance
La Savoie	



1. Situation





Le vignoble de Savoie s'étend de Thonon-les-Bains Au nord à Chambéry au sud sur les départements de la Savoie, de la Haute-Savoie, de l'Isère et de l'Ain. Il se situe entre le lac Léman au nord, le Rhône à l'ouest et les Alpes à l'est.

2. Le climat




De type continental, c'est surtout l'exposition qui va permettre à la vigne de supporter les hivers très rigoureux de la montagne et les vents froids. Les étés sont lumineux et chauds, les automnes sont généralement assez ensoleillés.

3. Les cépages

Blancs

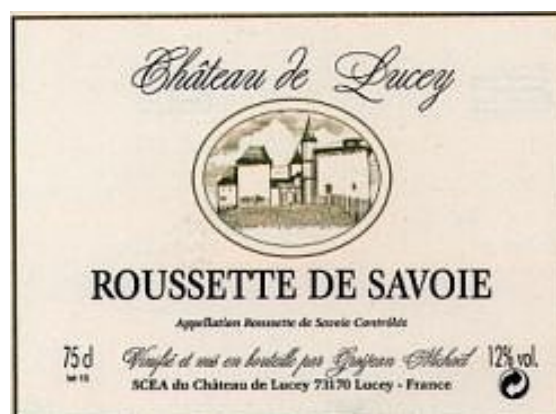
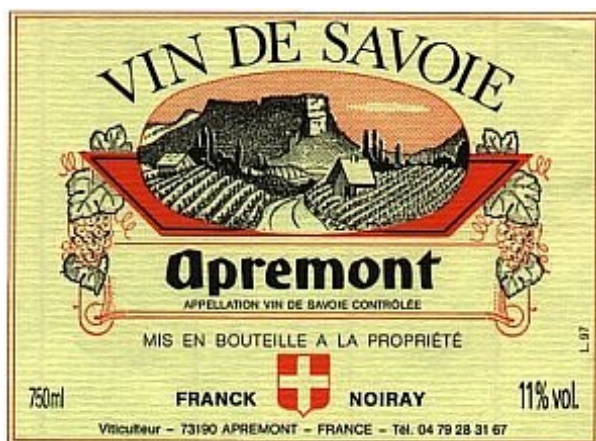
			
Jacquère	Chardonnay	Roussette	Chasselas

Rouges

		
Mondeuse	Gamay	Pinot Noir

4. Les appellations

APPELLATIONS	Blanc	Rouge
VIN DE SAVOIE		
VIN DE SAVOIE + NOM DE CRU <i>Les noms de crus qui peuvent figurer sur l'étiquette correspondent à des communes, par exemple : Abymes, Apremont, Chigin-Bergeron, Ripaille</i>	X	X
ROUSSETTE DE SAVOIE		
ROUSSETTE DE SAVOIE + NOM DE CRU <i>Frangy, Marestel, Monterminod, Monthoux</i>	X	
CREPY	X	
SEYSSEL	X <i>Existe aussi en mouseux</i>	



ACCORDS METS ET VINS

Vins rouges fruités et légers	AOC Vin de Savoie Mondeuse	Assiette de charcuteries de montagne Tartiflette, Raclette
Vins blancs secs	AOC Crépy	Filet de Perche du Lac Truite de torrent à la Grenobloise
Vins blancs secs et aromatiques	AOC Vin de Savoie Chignin Bergeron	Berthoud Fondue savoyarde
Vin blanc effervescent	AOC Seyssel Mousseux	Tarte aux myrtilles

RAPPEL : Les fromages de la région



AOC Beaufort : vache, pâte pressée cuite.



AOC Abondance : vache, pâte pressée cuite.



AOC Reblochon : vache, pâte pressée non cuite.



AOC Tome des Bauges : vache, pâte pressée non cuite.



AOC Bleu du Vercors Sassenage : vache, pâte pressée non cuite.



AOC Chevroton : chèvre, croûte naturelle.

<http://www.restocours.net>