

La Douceur du domaine des Anges

Chaque dimanche, Évelyne Léard-Viboux, spécialiste du vin, nous livre sa chronique dans laquelle elle nous présente un vin de Savoie.

Des quatre hectares d'aligoté en appellation Savoie, le domaine des Anges en exploite une petite moitié. Dont une minuscule parcelle de 43 ares, sise au lieu-dit "La Corne" aux Marches. Une vraie vieille vigne, plantée il y a plus de 100 ans, juste après la crise du phylloxéra, par l'arrière-grand-père de Joseph et de Michel Angelier. C'est de là que provient "La Douceur", quintessence du fameux cépage bourguignon.

« Cette vigne-là, on la bichonne. C'est comme une personne âgée, il faut en prendre soin. Depuis 2011, on la traite à part, on la laisse mûrir au maximum », affirme Michel. Les vendanges n'ont jamais lieu avant fin septembre. En 2014, c'était vraiment risqué. Mais chez les Angelier, on ne badine pas avec la maturité. « On a bien fait de ne pas s'affoler. 13 ° nature et pas un grain de pourri, c'était confit ! », s'extasie-t-il.

Laissé en cuve jusqu'au mois d'avril, le vin, une fois bouché, se repose neuf mois avant d'être vendu. Sinon, il se ferme, pour un oui, pour un non. L'aligoté est un cépage fragile, capricieux. La vieille dame a besoin d'égards. « Il faut lui laisser du temps ; si vous la traitez avec douceur, elle vous le rendra »,



La Douceur du domaine des Anges. Photo Le DL

assure Michel. Ne vous attendez pas pour autant à un vin doux, sucré, moelleux, comme le nom de cette cuvée porterait à le croire.

Fleurs et fruits jaunes, mimosa, mirabelle et citron confit composent une belle harmonie tandis que la bouche enrobée d'un joli gras reste vive et tonique. Le plaisir des papilles sans l'engourdissement de l'alcool. À déguster sur un foie gras ou un bleu de Termignon. Et à découvrir au domaine lors des Fermes ouvertes, les 30 avril et 1^{er} mai.

Tarif : 8 €. Domaine des Anges, hameau de Mure aux Marches.
Tél. 04 79 28 03 41.