

L'oenotourisme, levier de développement

Encouragés par les récentes mesures adoptées par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche en faveur de la filière vinicole française, les frères Angelier misent sur l'oenotourisme pour continuer à promouvoir leurs vins.



Joseph et Michel Angelier

Les huit hectares de vigne du Domaine des Anges épousent harmonieusement les pentes vallonnées du Hameau de Murs, lieu-dit de la commune des Marches. Michel et Joseph Angelier ont repris en 1983 l'affaire familiale, elle-même transmise de père en fils depuis quatre générations. Leur formation en GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun) date, elle, de 1989, mais ne formalise qu'un aspect administratif : en réalité, les deux frères ont grandi dans la bâtisse familiale et ont toujours travaillé au sein de l'exploitation.

Le domaine viticole s'articule autour de trois cépages : la Jacquère (5 ha), l'Aligoté (1,8 ha) et le Gamay (1,2 ha). Les vignes du Domaine des Anges présentent la particularité de

s'être développées sur les éboulis du Mont Granier, après le spectaculaire affaissement d'une partie du bloc rocheux en 1248. Le terrain argilo-calcaire dans lequel les pieds s'enracinent donne au vin un petit goût caillouteux, un goût de pierre à fusil, qui révèle des arômes délicats et fruités.

" La notion d'oenotourisme n'a pas été clairement définie à un moment en particulier, précise Michel Angelier. Il y a une douzaine d'années, nous avons commencé par participer à des salons, pour faire connaître nos vins. Puis nous avons créé le caveau de dégustation, seul moyen de retenir l'attention des gens de passage dans la région. "

En 1986, une grande pièce est effectivement aménagée dans la maison de famille qui jouxte le domaine. Tous les jours de l'an-

née, Michel ou Joseph accueillent les visiteurs et les groupes venus découvrir la région ; ils prennent le temps de leur montrer les vignes, les différents cépages, la salle de production, pour finir par une petite dégustation.

Prochainement un label " Vin et patrimoine "

Joseph Angelier explique que les vins de Savoie pâtissent encore d'un manque de visibilité. C'est en écho à ce constat, qui concerne de nombreuses exploitations viticoles un peu partout en France, que le ministère de l'Agriculture et de la Pêche a créé récemment un Conseil supérieur de l'oenotourisme, suite au plan quinquennal de modernisation de la filière vini-

cole française adopté en mai dernier. Ce conseil vise à réunir l'ensemble des professionnels de la viticulture et du tourisme pour créer une dynamique collective permettant de développer et de valoriser l'oenotourisme en France.

En Savoie, et tout particulièrement au Domaine des Anges, cette volonté s'illustre par la mise en place de dégustations des vins savoyards auprès de la clientèle de professionnels du tourisme tels que l'Auberge du Pas de l'Alpette, à Chapareillan. Prochaine mission du conseil : créer un label " vin et patrimoine ", en vue d'identifier les circuits du vin. ■

+ : GAEC Angelier/Leplan Frères / Domaines des Anges
Hameau de Murs - 73800 Les Marches
www.domainedesanges.fr
04 79 28 03 41 / 06 75 76 13 11

