



Mr Houillon Corentin,
3040 Rte des Allobroges,
73310 Serrières en Chautagne,
www.hc-vins.fr
06.81.23.88.57
corentin@hc-vins.fr



PRESENTATION

Vigneron depuis le biberon, c'est au côté de ma famille qu'on ne présente plus que j'ai appris les rudiments de la viticulture écologique et respectueuse mais également de la vinification pur jus de raisin. Après mes études en BTS viti-oeno, j'ai roulé ma bosse dans plusieurs vignobles Français et Internationaux (Dominique Derain Bourgogne, Stéphane Tissot Jura, Uralar Nouvelle-Zélande pour ne citer que les Biodynamistes...), avant de prendre la reconversion du Domaine de la Ville de Morges en Suisse en main début 2015. J'ai passé 4 ans à accomplir ma mission écologique et à vinifier des crus en pur jus (Parcelle 982, 900, 976, 902, méthode ancestrale blanc et rosé).

Puis c'est en **Savoie à Serrières en Chautagne 73310**, à deux pas du lac du Bourget, que j'ai trouvé chaussure à mon pied. J'ai **repris le domaine** de mon prédécesseur qui est parti à la retraite au **1er Janvier 2020**. Ce dernier n'étant pas en agriculture Biologique j'ai donc fait le choix drastique de ne reprendre **aucun stock ni récolte**. Je redémarré donc sur une page blanche pour la **récolte 2020** qui sera commercialisée dès 2021.

Concernant le domaine, il offre la **typicité Savoyarde** des coteaux abrupts, des **cépages indigènes** et de l'exposition montagnarde. La terre appelée « **molasse** » provient des dernières glaciations et se caractérise par une composition de **sables gréseux**. Cet ensemble associé au micro climat local donne naissance aux Vins de Savoie du **Cru Chautagne**. Composé de **5 hectares et 06 ares de vignes**, répartis équitablement entre blanc et rouge, et d'une **diversité de 5 cépages** (Pinot Noir 75a, Gamay 1ha10, Mondeuse 65a, Altesse 1ha50, Jacquère 1ha06a), les raisins récoltés manuellement sont vinifiés directement sur place, au bas des parcelles dans leur élément.

A LA VIGNE

- **Biodynamie** et en **reconversion AB** labellisée (Alpes contrôles)
- **Taille douce** (méthode Simonit&Sirch) favorisant la sève, broyage des bois
- **Ebourgeonnage** obligatoire avec saisonniers, et relevages
- Traitements restreints au **minimum de cuivre**, thé de compost et ferments de plante en plus des tisanes habituelles
- Pas de travail du sol, **fauche intercep uniquement** avec semis sous les rangs, **interligne couché** au rouleau avec couverts végétaux.
- **Vendanges manuelles**

A LA CAVE

- Pressurage pneumatique
- **Cuvage en béton et acier** (égrappé ou non, avec ou sans inertage)
- Fermentations et élevage en barriques et 1/2 muids (sur certaines cuvées)
- Contrôle des températures, **aucun intrant œnologique**
- **Mise en bouteille par mes soins, sans So2** avec bouchage sous vide
- Bouchons lièges naturel de **qualité** non marqués lavés vapeur
- Etiquettes en papier recyclé, carton éco-responsable

CUVEES

VERONNET

Nom du lieu-dit des vignes, c'est également l'ancien nom du domaine. Ces cuvées se veulent représentatives du lieu, de sa tradition et de son encépagement.



BLANC

Savoie - Assemblage d'**Altesse** 60% et de **Jacquère** 40%. Elevé en cuve sur lies fines jusqu'à sa mise en bouteille.

Ce vin blanc est l'identité du domaine, l'identité de chaque parcelle (jet, molasse, éboulis), et les deux cépages se complètent magnifiquement. Un vin au nez expressif, à la fois riche et vif en bouche. Parfait pour accompagner poissons et fromages ou vos apéritifs.

ROUGE

Savoie Chautagne – Gamay sur terroir de jet. Situé en bas de coteau ce Gamay a la particularité d'être composé de plusieurs variétés dont certaines de teinturiers. Jus de Goutte uniquement, élevé en cuve jusqu'à sa mise en bouteille.

Traditionnellement en cordon de Royat et exposé Ouest ce Gamay régale par sa fraîcheur et son fruit noir croquant.

VIEUX FOUG



Savoie Chautagne – Gamay en coteau abrupt de molasse affleurante exposé sud-Ouest. Sol quartzeux peu profond donnant au vin vivacité et fraîcheur. 40% de grappes entières, cuvé 21 jours et en partie élevé en barriques jusqu'à sa mise en bouteille.

Sur la chaîne du gros Foug ce Gamay représente la typicité du terroir de Chautagne, une végétation sudiste sur un sol pauvre et sec, inondé de soleil. Un vin fruité, en finesse et d'une longueur en bouche étonnante.

ARCANE

Savoie Chautagne - Composé de plusieurs variétés, ce **Pinot Noir** à faibles rendements est cultivé sur un terroir de terres rouges. Egrappé à 50% et 50% grappes entières, cuvé 18 jours et en partie élevé en barriques jusqu'à sa mise en bouteille.

Ce vin racé et fruité est l'expression pure du Pinot Noir sur le terroir Chautagnard.



COSMOS



Savoie Chautagne – Mondeuse sur terroir de molasse et de Jet du quaternaire. Egrappé à 50% et 50% grappes entières, cuvé 25 jours, élevé en partie en barriques jusqu'à la mise en bouteille.

La Chautagne dote la Mondeuse d'une fraîcheur équilibrée, d'amplitude et de caractère. Les arômes de fruits noirs profonds laissent place à un bouquet d'épices très étoffé puis à une finale enrobée et tannique.

MONTEE FURIEUSE

Savoie Chautagne - Jacquère en coteau abrupt de molasse affleurante exposé Sud-Ouest. Sol quartzeux peu profond donnant au vin vivacité et fraîcheur. 50% vinifié en demi-muids et 50% en cuve, élevé sur lies jusqu'à sa mise en bouteille.

Cette cuvée reflète la typicité de la Jacquère, fruitée et tranchante avec un corps apporté par son élevage sur lies.



FORCE OF NATURE



Roussette de Savoie - Vin blanc issu du cépage **Altesse**, terroir de molasse glacière du quaternaire en coteau abrupt. Fermenté en barriques, élevé et ouillé sur ses lies de fermentation jusqu'à sa mise en bouteille.

Produit exclusivement en 228Litres en séparant méthodiquement les différents terroirs. L'assemblage final est le juste équilibre de ces terroirs (jets, molasse, éboulis). D'une complexité égale à son expression, ce vin blanc est aussi bien taillé pour la garde que pour le plaisir fugace d'un apéritif au coin du feu.

ZENITH

Vin de France- Issu des plus beaux **raisins blancs du domaine** cuvés 100% égrappés pendant 21 jours, puis élevés en demi-muids sur lies fines. Finalement assemblés avant leur mise en bouteille.

Surprenant par ses notes de gentiane, anis, cette macération révèle la vraie typicité de la petite Provence de Savoie tout en restant vif et d'une grande buvabilité.



LE TERROIR

La Chautagne bénéficie d'un microclimat par sa situation géographique protégée entre deux montagnes (Grand Colombier et Gros Foug). Elle reçoit tout de même 1250mm de précipitations par an. La proximité du lac du Bourget conjointement à l'action du Rhône, serpentant la vallée, offrent une influence adoucissante l'hiver et une certaine régulation des températures en été. Les corniches calcaires du Gros Foug entraînent une forte réverbération de la lumière solaire, entraînant des températures avoisinant fréquemment les 45°C en été et 38°C à l'ombre.

Le terroir est principalement basé sur la **MOLASSE** apportée à l'âge du quaternaire par les glaciers alpins. C'est une roche mixte définie par un grès à ciment calcaire. En s'altérant par dissolution elle se transforme en sable quartzueux que l'on appelle « sablon ». Cette terre très filtrante craint la sécheresse et en fait un terrain de prédilection pour la vigne. Elle est présente sur l'ensemble du domaine et affleurante en milieu de coteau.



Certains sols appelés **J E T** sont des moraines de fond très caillouteuses. Ce sol est composé de blocs et de graviers de toute origines (grès, marbre, ardoise, calcaire, tuffeau) englobés dans une matrice argilo-sableuse très claire. Sur le domaine c'est ce type de sol recouvrant la molasse qui caractérise les bas de coteau.

Les **ÉBOULIS CALCAIRES** proviennent des escarpements rocheux de la montagne du Gros-Foug faite de roches calcaires compactes du Jurassique. Présents sur le haut du coteau, ces éboulis anguleux et caillouteux se mêlent à la roche mère de molasse. Ils emprisonnent la chaleur la journée et la restitue la nuit.



Dans certains endroits bien aérés, le fer prend la forme insoluble et se cristallise. Ces formes très colorées donnent une couleur vive ocre ou rouge dans les sols formés sur molasse et moraine. Ces **TERRES ROUGES** sont majoritairement présentes sur les Pinot Noir.