

SAVOIE

VINO EN LOS ALPES





HISTORIA

7/18/2024

Savoie, Vino en los Alpes, Verónica Malavé

- Establecimiento pre-romano de la vid, autores romanos Plinio y Columela dieron fé de la calidad de la vid alobrógica sin embargo existen pocas menciones a los vinos de los Alpes franceses durante este período.
- Durante el período romano el cultivo de la vid estaba orientado a elaborar vino para consumo diario.
- La influencia más grande en la tradición vinícola de la región proviene de la iglesia cristiana, a través de los monasterios.
- Históricamente fue regida por la casa de Savoie que incluyó territorios durante su historia en partes de Vaud (Suiza), Aosta y Piemonte (Italia).
- Eventualmente la casa formo a ser parte del Reino de Cerdeña.
- El territorio pasó a ser parte formal de Francia en 1860.
- La provincia francesa de Savoie (compuesta actualmente de dos departamentos: Savoie y Haute Savoie)





VARIEDADES

7/18/2024

Savoie, Vino en los Alpes, Verónica Malavé

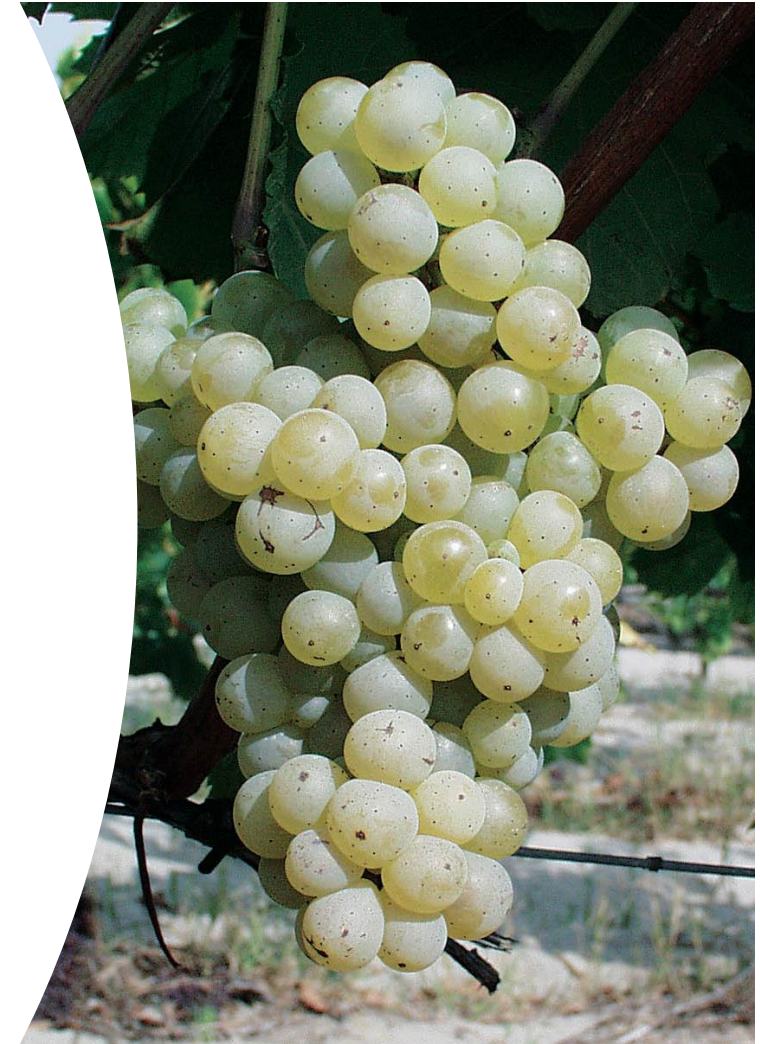
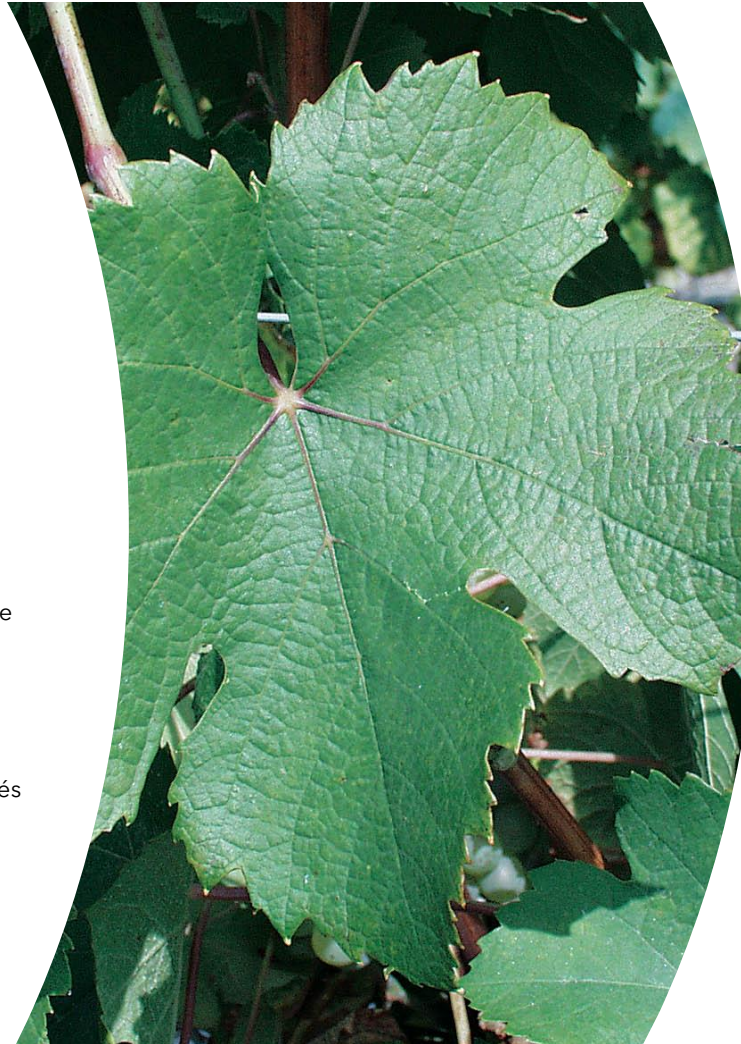
Jacquère (B)

Origen

Esta variedad autóctona de Saboya, según los análisis genéticos publicados, es probablemente una descendiente del Gouais blanc.

Ampelografía

- Hojas jóvenes:
 - Extremidades del pámpano presentan una densidad elevada de pelos tumbados
 - Color verde con zonas bronceadas
- Hojas adultas:
 - De tres o cinco lóbulos.
 - Con un seno peciolar en V abierto.
 - Dientes largos respecto a su ancho en la base
 - De lados rectilíneos.
 - Pigmentación antocianica media a intensa en los nervios
 - Limbo con bordes hacia el haz
 - Densidad baja de pelos tumbados en el envés del limbo
- Bayas de forma redondeada.



Jacquère

Cultivo y habilidades agronómicas								Susceptibilidad a enfermedades y plagas
La Jacquère es una variedad bastante fértil, habitualmente productiva y de vigor moderado. Debe manejarse preferentemente en poda corta. La Jacquère se adapta bien a los terrenos arcilloso-calcareos y a los cantizales pedregosos.								Esta variedad se muestra sensible al black rot y a la podredumbre gris y tolera mejor el mildiu y el oídio.
Fenología								Potencial tecnológico
Época de desborre: 1 día después de la variedad Chasselas. Época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.								Los racimos y las bayas son de tamaño mediano. Permite obtener vinos pálidos, ligeros (discretamente florales), vivos (ácidos, pero con un frescor agradable), a menudo espumosos y destinados a un consumo bastante inmediato.
Superficie cultivada								Selección clonal
Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018	Los cinco clones autorizados de Jacquère llevan los números 569, 658, 769, 788 y 923. Un conservatorio de más de 70 clones fue plantado en Saboya en 2015.
ha	1362	1491	855	995	1104	1079	920	

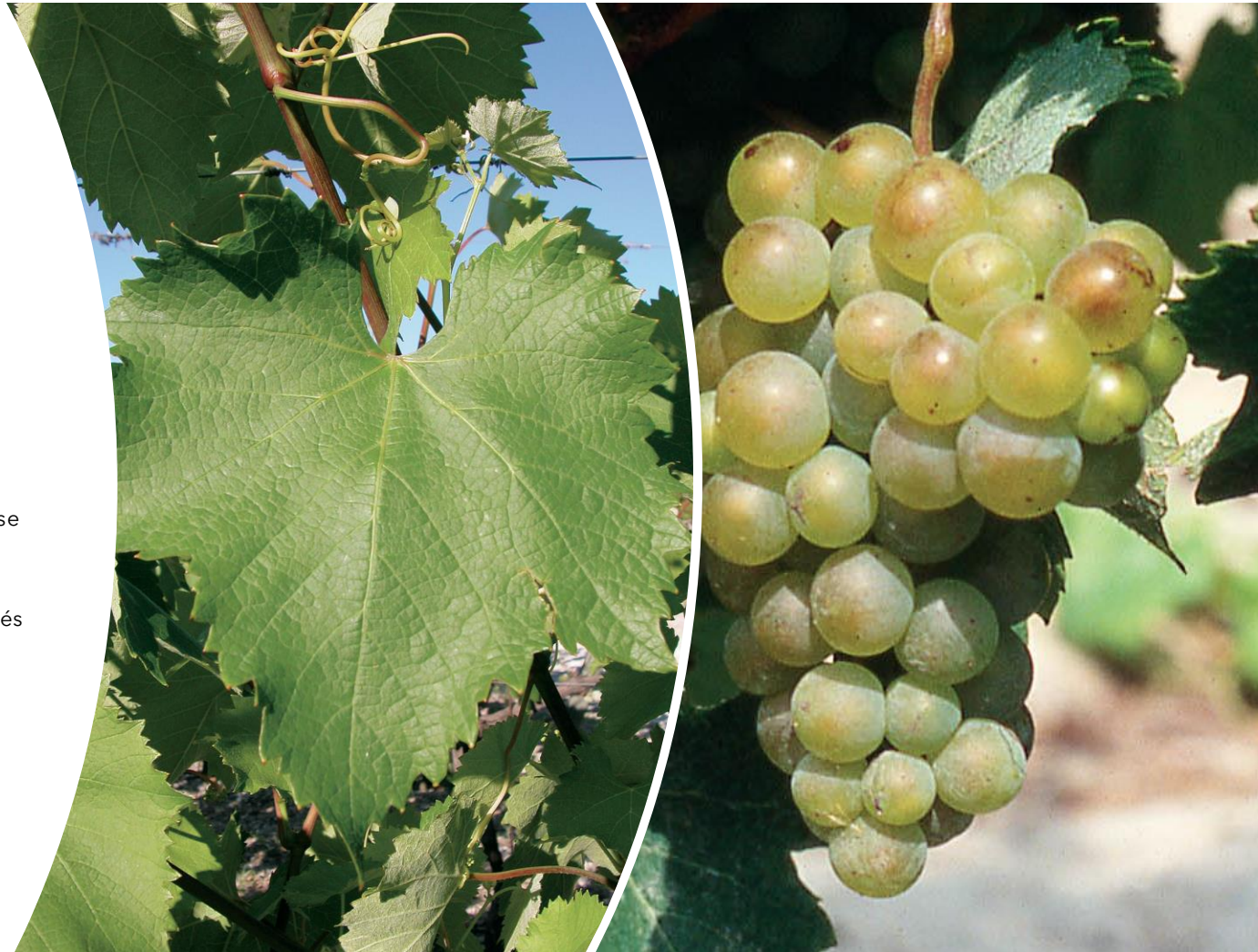
Altesse (B)

Origen

Es una variedad autóctona de Savoie, también conocida como Roussette.

Ampelografía

- Hojas jóvenes muy bronceadas
- Hojas adultas:
 - Pequeñas
 - De tres lóbulos.
 - Con un seno peciolar en U abierto
 - Dientes largos respecto a su ancho en la base y de lados convexos
 - Limbo rizado en los bordes,
 - Bordes ligeramente hacia el haz y, en el envés del limbo
 - Densidad baja a media de pelos tumbados
 - Densidad media de pelos erguidos
- Bayas de forma redondeada



Altesse

Cultivo y habilidades agronómicas								Susceptibilidad a enfermedades y plagas
Esta variedad se maneja en poda corta tipo gobelet o en cordón Royat y Guyot simple. Produce mejores resultados en suelos arcillo-calcáreos, pedregosos y con buena exposición (pendientes, microclimas bastante luminosos).								Esta variedad delicada es muy sensible al mildiu, a la excoriosis, a la acariosis, así como al oídio. También soporta mal la podredumbre gris.
Fenología								Potencial tecnológico
Época de desborre: idéntica al de la variedad Chasselas. Época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.								Los racimos son pequeños a medianos y las bayas son pequeñas. El potencial cualitativo de esta cepa es importante. Permite obtener unos vinos generosos, robustos, ricos en aromas, a la vez que elegantes, delicados y con potencial de guarda.
Superficie cultivada								Selección clonal
Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018	Los tres clones autorizados de Altesse llevan los números 265, 403 y 404. Un conservatorio de una decena clones fue plantado en Saboya en 2014.
ha	175	206	129	175	294	348	408	

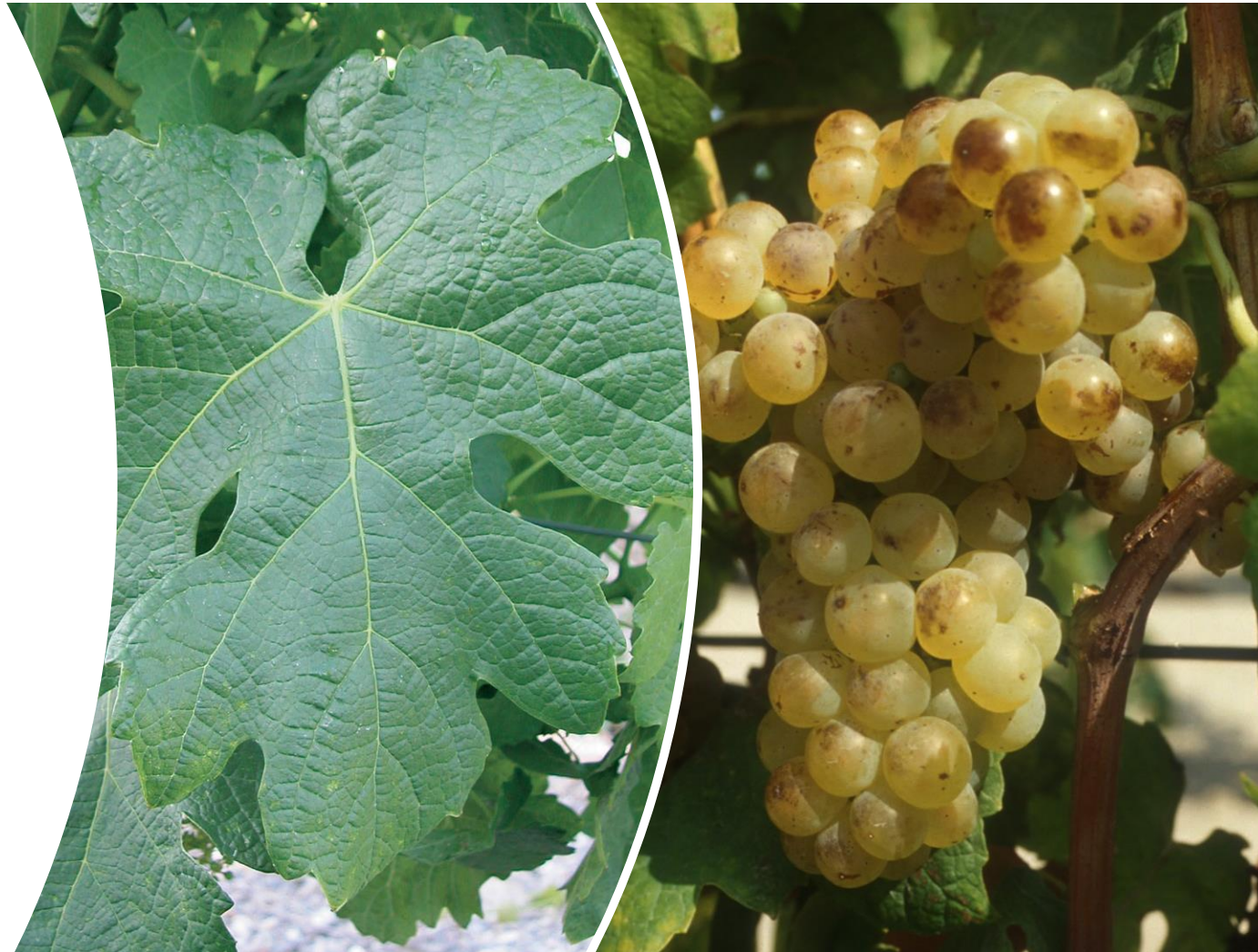
Roussanne (B)

Origen

Original del valle del Rhône, en Savoie se le conoce como Bergeron.

Ampelografía

- Hojas jóvenes :
 - Extremidad del pámpano presenta una densidad elevada de pelos tumbados
 - Pámpanos herbáceos con entrenudos de color verde
- Hojas adultas:
 - Cinco o Siente lóbulos
 - Senos laterales muy profundos
 - Seno peciolar poco abierto o de lóbulos superpuestos
 - Dientes muy cortos en relación con su ancho en la base
 - Pigmentación antocianica nula
 - Limbo con bordes ligeramente hacia el envés
 - Densidad baja o muy baja de pelos erguidos y tumbados en el envés del limbo
- Bayas de forma redondeada



Roussane

Cultivo y habilidades agronómicas

Produce unos pámpanos muy largos y, por este motivo, se precisa una colocación cuidada en tutores. Debe manejarse en poda larga moderada o en poda corta. Esta variedad se adapta bien a los suelos pobres arcilloso-calcareos bastante pedregosos y bien expuestos.

Fenología

Época de desborre: 8 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 2ª época, 3 semanas y media después de la variedad Chasselas.

Superficie cultivada

Alrededor de 90ha en Haute-Savoie principalmente en Chignin y sus alrededores.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

Muy sensible al oídio, a la podredumbre gris, a los ácaros y trips.

Potencial tecnológico

Los racimos son pequeños a medianos. Las bayas son pequeñas y enrojecen cuando están completamente maduras. Produce unos vinos de gran finura y complejidad (aromas florales y afrutados de miel, espino, albaricoque), potentes, con un buen equilibrio ácido y aptos para el envejecimiento. Permite poner en valor y expresar los terruños de más calidad.

Selección clonal

Los cinco clones autorizados de Roussanne llevan los números 467, 468, 469, 522 y 1040.

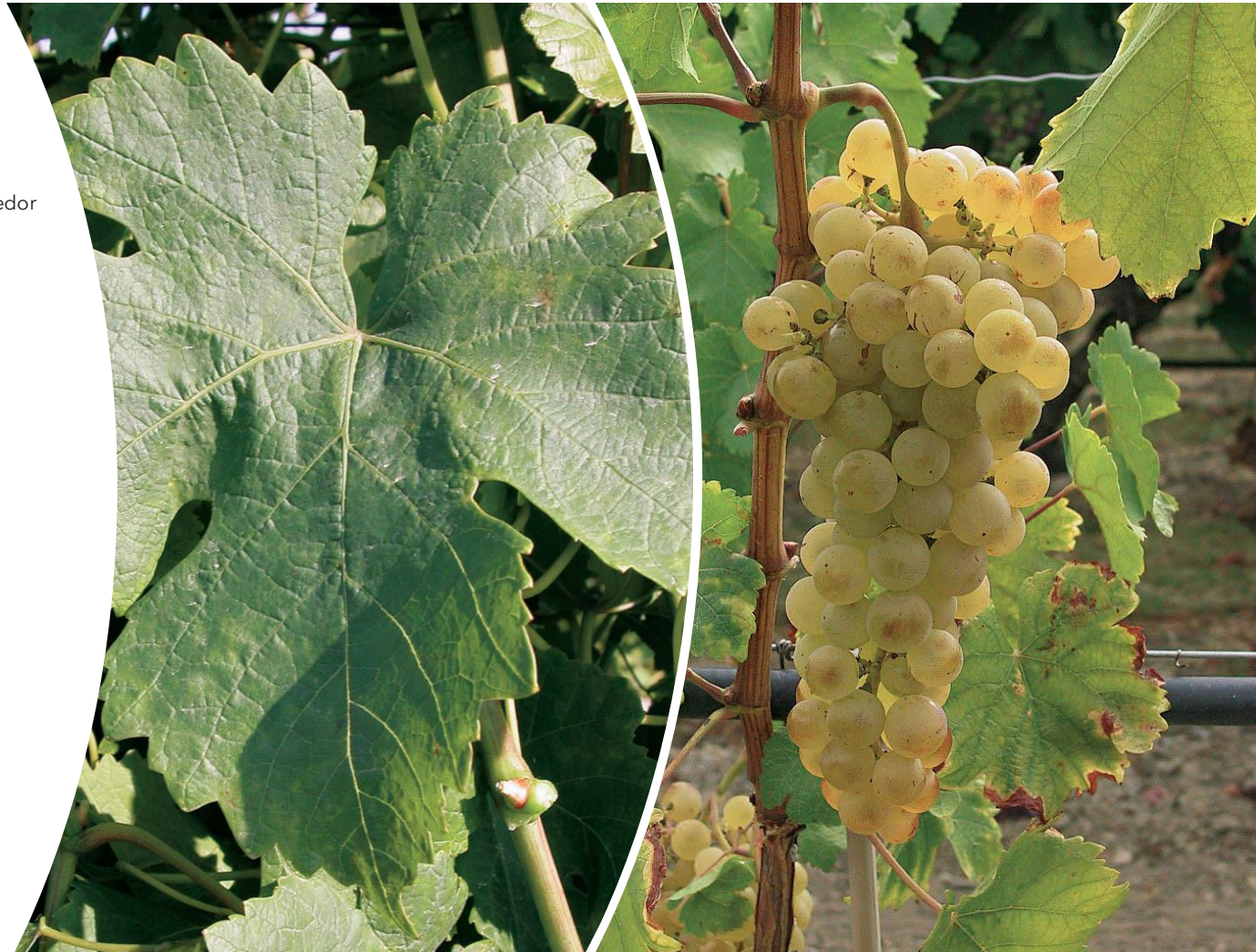
Chasselas (B)

Origen

Originaria de Suiza, puede denominarse oficialmente como "Chasselas doré". Tiene diferentes nombres alrededor de Europa como: Bela zlahtnina (Eslovenia) y Gutedel (Austria)

Ampelografía

- Hojas jóvenes :
 - Extremidad del pámpano presenta una densidad baja a media de pelos tumbados
 - Rojizas
- Pámpanos con zarcillos muy largos
- Hojas adultas:
 - Verde claro
 - Pentagonales de cinco lóbulos
 - Seno peciolar poco abierto
 - Dientes cortos a medianos respecto a su ancho en la base
 - Lados convexos
 - Densidad media de pelos erguidos en el envés del limbo.
- Bayas de forma redondeada



Chasselas

Cultivo y habilidades agronómicas

Se puede manejar en poda larga o corta. Según las condiciones climáticas, en ocasiones, puede verse afectada por el millerandaje. También es bastante sensible a las carencias de magnesio (sobre todo, en los suelos ricos en potasio) y al desecado de los escobajos.

Fenología

Época de desborre (media de 50 años en Domaine de Vassal): el 21 de marzo.
Época de maduración (media de 50 años en Domaine de Vassal): 1ª época (por definición), el 14 de agosto.

Superficie cultivada

Menos de 100ha, principalmente en Crépy, Ripaille, Marin y Marignan

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

Bastante resistente a la podredumbre gris y a los ácaros. Por el contrario, se muestra sensible al oídio, la excoriosis y la eutipiosis.

Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas son de tamaño mediano. La piel es fina, la pulpa suave y jugosa y el sabor muy agradable. Buena tolerancia a la conservación y transporte. Produce vinos bastante finos, aunque con frecuencia neutros a nivel aromático y, en ocasiones, carecen de acidez.

Selección clonal

Tiene 33 clones autorizados, los permitidos en Savoie son: 60, 110 y 158

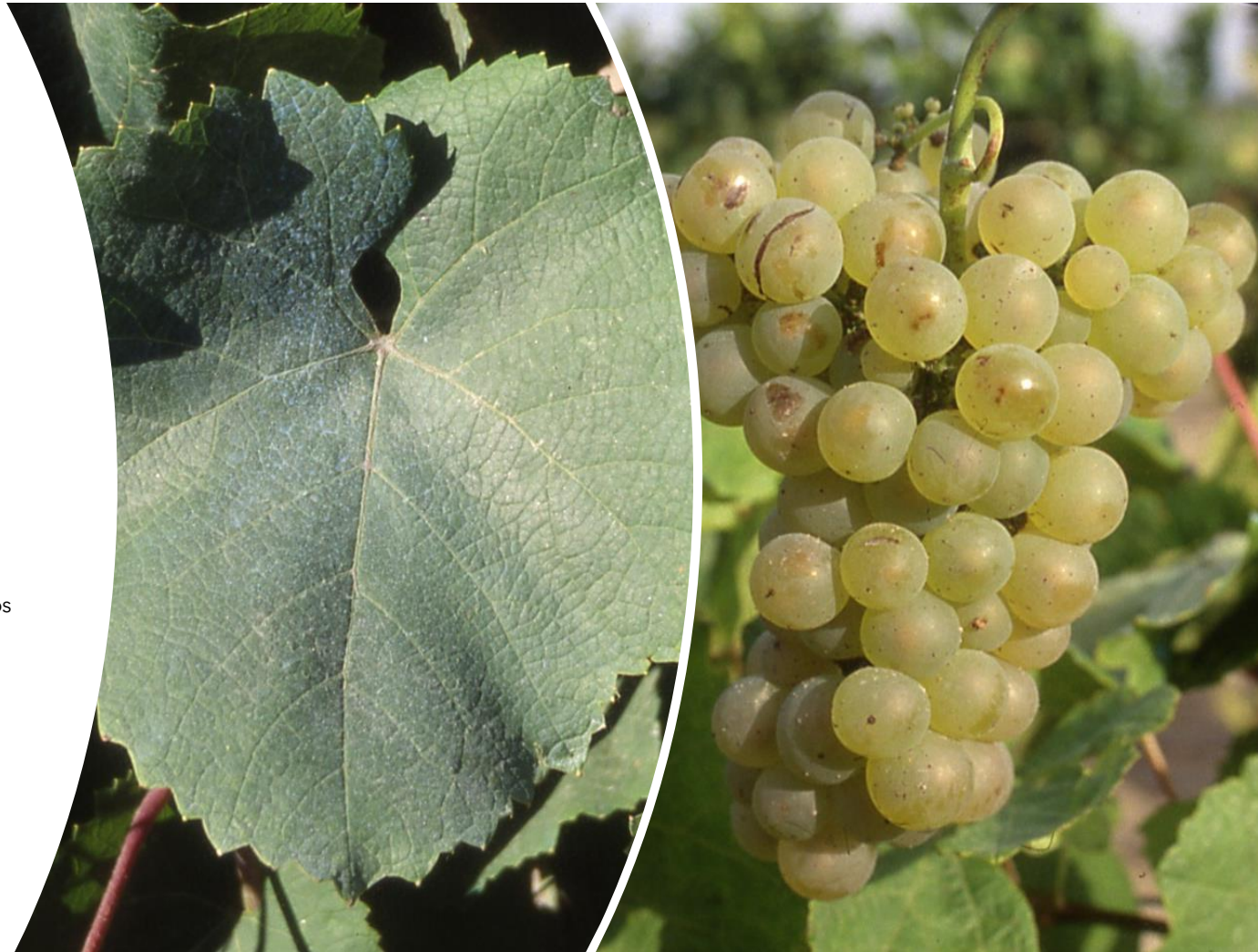
Gringet (B)

Origen

Autóctona y específica de Haute Savoie.

Ampelografía

- Hojas jóvenes verdes
- Hojas adultas:
 - Orbiculares
 - Enteras o de tres lóbulos
 - Seno peciolar poco abierto o cerrado
 - Dientes cortos o medianos de lados rectilíneos o convexos
 - Pigmentación antocianica nula de los nervios
 - Limbo plano
 - Densidad baja de pelos tumbados en el envés del limbo
- Bayas de forma redondeada



Gringet

Cultivo y habilidades agronómicas							Susceptibilidad a enfermedades y plagas
Moderadamente productiva presenta un porte rastrero. Debe ser empalizada y manejarse en poda corta o en Guyot simple. Produce buenos resultados en suelos inclinados.							Sensible a la erinosis, al oídio y muy sensible al mildiu.
Fenología							Potencial tecnológico
Época de desborre: 9 días después de la variedad Chasselas. Época de maduración: 2ª época, 2 semanas después de la variedad Chasselas.							Los racimos son grandes y las bayas pequeñas. Se destina con frecuencia a la elaboración de vinos efervescentes (de aguja o espumosos). Produce vinos ligeros, vivos y con notas florales.
Superficie cultivada							Selección clonal
Año	1968	1979	1988	2000	2008	2018	El único clon autorizado de Persan lleva el número 1110. En 1999, se llevó a cabo la plantación de una quincena de clones en los viñedos de Savoie para propósitos de conservación.
ha	9	11	25	30	26	22	

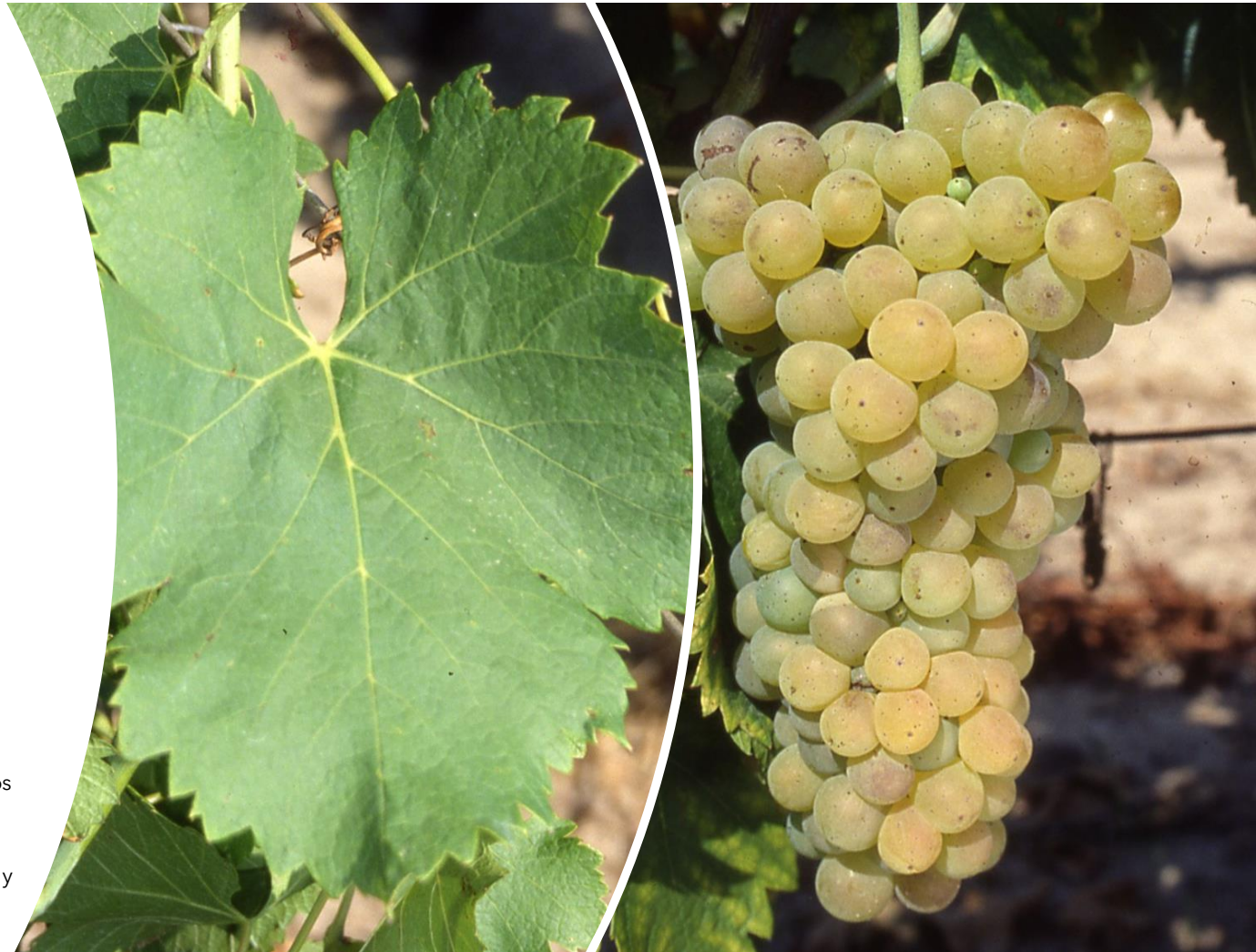
Mondeuse Blanche (B)

Origen

Autóctona de Savoie no es una mutación blanca de Mondeuse, sino uno de sus progenitores junto con Tressot.

Ampelografía

- Hojas jóvenes :
 - Bronceadas
 - Extremidad del pámpano presenta una densidad media de pelos tumbados
- Hojas adultas:
 - Verde claro
 - Tamaño medio
 - Orbiculares y de cinco lóbulos
 - Senos laterales con fondo en V
 - Seno peciolar abierto con fondo en U
 - Dientes largos en relación a su ancho en la base
 - Lados convexos
 - Pigmentación antocianica nula de los nervios
 - Limbo con hinchazón leve ligeramente rizado en los bordes
 - Densidad nula o muy baja de pelos erguidos y tumbados en el envés del limbo
- Bayas de forma redondeada



Mondeuse Blanche

Cultivo y habilidades agronómicas

Posee un porte rastrero.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

Esta variedad es poco sensible a la podredumbre gris.

Fenología

Época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 3ª época, 4 semanas después de la variedad Chasselas.

Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas son de tamaño mediano. Permite la elaboración de vinos ordinarios, con grados alcohólicos buenos (buen potencial de acumulación de azúcares) y moderadamente ácidos. Los vinos pueden ser poco aromáticos si la cosecha se realiza durante la madurez.

Superficie cultivada

Año	1958	1979	1988	1998	2008	2018
ha	1	21	7	5	6	8.1

Selección clonal

El único clon autorizado de Mondeuse blanche lleva el número 1214.

Mondeuse (R)

Origen

Es una variedad autóctona de Savoie. Según análisis genéticos realizados en Montpellier, Mondeuse es el resultado de un cruce entre la Mondeuse blanche y Tressot.

Ampelografía

- Hojas jóvenes :
 - Color amarillo
 - Extremidad del pámpano presenta una densidad elevada de pelos tumbados
- Hojas adultas:
 - Pentagonales
 - De tres o cinco lóbulos.
 - Con un seno peciolar poco abierto o cerrado
 - Lóbulo central alargado
 - Dientes cortos
 - Lados rectilíneos o convexos
 - Pigmentación antocianica nula de los nervios
 - Limbo con hinchazón leve y alabeado
 - Densidad baja de pelos erguidos y tumbados en el envés del limbo
- Bayas de forma redondeada



Mondeuse

Cultivo y habilidades agronómicas

Variedad de vigor óptimo, que debe manejarse en poda corta. Sensible a la clorosis y a la sequía. De forma generalizada, se adapta bastante bien a los suelos arcilloso-calcáreos y pedregosos en ladera.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

Poco sensible a la podredumbre gris y a la excoriosis. Por el contrario, es sensible a los ácaros, al oídio y al mildiu.

Fenología

Época de desborre: como la variedad Chasselas. Época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.

Potencial tecnológico

Los racimos son medianos a grandes y las bayas son de tamaño mediano. Permite elaborar vinos de gran tipicidad, tánicos, con buen color, bien provistos de aromas y aptos para el envejecimiento. El potencial en azúcares de esta variedad es medio con una acidez buena.

Superficie cultivada

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	1066	930	194	173	237	288	298

Selección clonal

Los cuatro clones autorizados llevan los números 368, 822, 926 y 1326.
Un conservatorio de una veintena de clones fue plantado en Savoie entre 2014 y 2015.

Persan (R)

Origen

Autóctona de Savoie e Isère. En Italia esta variedad se llama "Becuet" sinónimo oficialmente reconocido en Francia en lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Ampelografía

- Hojas jóvenes :
 - Verde o amarillo con zonas ligeramente bronceadas
 - Extremidad del pámpano presenta una densidad elevada de pelos tumbados
- Hojas adultas:
 - Grandes
 - Verde oscuro
 - Orbiculares a reniformes
 - Cinco lóbulos con un seno peciolar abierto
 - Dientes cortos en relación a su anchura en la base
 - Pigmentación antocianica baja de los nervios
 - Limbo con bordes hacia el haz
 - Densidad baja de pelos erguidos y tumbados en el envés del limbo
- Bayas de forma elíptica larga



Persan

Cultivo y habilidades agronómicas

Variedad vigorosa manejada generalmente en poda larga, colocada en tutores y cultivada en cepas de gran desarrollo. Ofrece buenos resultados en suelos calcáreos.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

Bastante sensible al mildiu y al oídio.

Fenología

Época de desborre: 3 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 2ª época, 3 semanas y media después de la variedad Chasselas.

Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas son de pequeño tamaño. El Persan produce vinos tánicos, aptos para el envejecimiento y con buena acidez.

Superficie cultivada

Año	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	201	179	18	8	3	6	20

Selección clonal

El único clon autorizado de Persan lleva el número 1110. En 1999, se llevó a cabo la plantación de una quincena de clones en los viñedos de Savoie para propósitos de conservación.



VINOS



Vin de Savoie AOC

Conseguida en 1973, también conocida simplemente como Savoie AOC. Incluye áreas de viñedo muy dispersas en los dos departamentos de Savoie y Haute-Savoie, junto con Seyssel y Corbonod al otro lado del río Rhône, en el departamento de Ain, y el pueblo de Chapareillan en Isère, una extensión natural de la viñedos de Apremont y Aymes. Se permiten vinos blancos, rojos, rosados y espumosos. Los niveles de azúcar en el vino terminado no deben superar los 8 g/l en el caso de los vinos blancos. y 5 g/l para los rosados.



Variedades de uvas permitidas

Rojos y Rosados

Gamay, Mondeuse and Pinot Noir may be used anywhere. En el departamento de Savoie Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Persan también están permitidas; En Isère Persan, Etraire de la Dui, Servanin y Joubertin.

Blancos

Aligoté, Altesse, Chardonnay, Jacquère, Mondeuse Blanche and Veltliner Rouge Précoce pueden utilizarse sin restricción. In Haute-Savoie, Chasselas, Gringet y Roussette d'Ayze también se permiten; En Isère Marsanne and Verdesse están permitidas.

Roussette de Savoie AOC

Conseguida en 1973 juntamente con la principal de la región Savoie AOC, específicamente para destacar vinos blancos creados usando la variedad Altesse. Hay 4 sub-denominaciones correspondientes a los "crus" que las producen: Frangy (en Haute-Savoie); Marestel, Montheux y Monterminod. La denominación



Variedades de uvas permitidas

Blancos

Hasta 1999: Mínimo de 50% Altesse, permitiéndose Chardonnay, Mondeusse Blanche (no utilizado en práctica). Actualmente debe ser Altesse 100%, azúcar residual limitada a 8g/l

Seyssel AOC

Denominación mas antigua de la región establecida en 1942, permite vinos blancos y espumosos blancos. La variante espumosa debe ser producida utilizando el método tradicional y debe permanecer mínimamente 9 meses durante la segunda fermentación sobre lías después del embotellado.



Variedades de uvas permitidas

Espumosos	Blancos
Mezcla de Molette y Altesse, Chasselas es permitida pero no plantada. Hasta 2014 había un mínimo de 10% Altesse. Para distinguirla de la nueva denominación Crémant se establece un mínimo de 75%, Molette con un período de gracia de 7 años.	100% Altesse, sec (8g/l) o demi-sec (15g/l) 100% Molette, azucar limitada a 4 g/l (mas raro y debe estar presente en la etiqueta)

Crémant de Savoie AOC

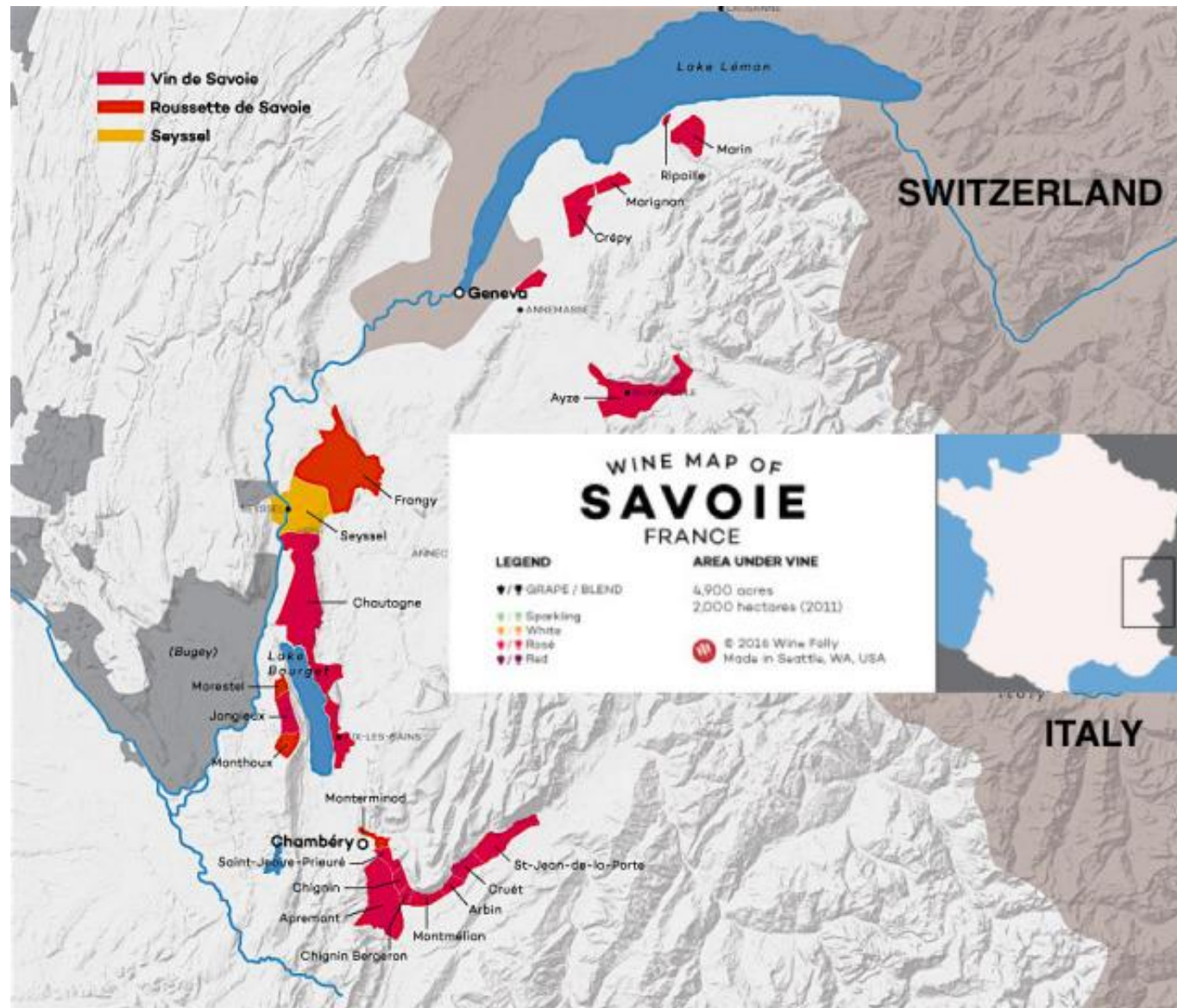
Establecida en el 2015 y es la octava denominación Crémant establecida en Francia, para espumosos blancos utilizando el método tradicional: el término Méthode Traditionnelle no será permitido a partir del 2020; los espumosos rosados si pueden ser etiquetados con este aunque los productores de la región espera que se incluyan en la denominación. Se establece que la recolección debe ser a mano, se produce utilizando el método tradicional, con un mínimo de 9 meses en contacto con las lías durante la segunda fermentación, y se prohíbe la venta antes de 12 meses del embotellado.



Variedades de uvas permitidas

Blancos espumosos

Cualquier uva aprobada para la región, con un mínimo de 40% Jacquère, y en adición la mezcla de Jacquère/Altesse debe representar un mínimo de 60% y la cantidad de uvas rojas está limitada a un máximo del 20% de la mezcla.





VITICULTURA



La elaboración de vinos en los Alpes franceses no es particularmente diferente a otras regiones, sin embargo las variedades autóctonas presentan algunos desafíos especiales

Jacquère es responsable de la mitad del volumen de vinos elaborados y debido a su acidez naturalmente alta y su bajo contenido alcohólico siempre ha causado preocupación de cómo equilibrarlos:

- Para ayudar con el balance en la práctica los mejores productores mantienen los niveles de azúcar residual por debajo de 4 g/l, aunque hasta 6 g/l.
- Tradicionalmente se consideraba que la fermentación maloláctica con el objetivo de reducir la acidez y suavizar el vino restaba valor al carácter fresco de los vinos de Savoie, con la posible excepción de Chasselas de Haute-Savoie.
- Desde la década de 1990 algunos productores comenzaron a utilizar la maloláctica como alternativa a tener demasiado azúcar residual.
- Hoy en día es una cuestión de estilo para cada productor. Los viticultores orgánicos y de baja intervención tienden a producir blancos completamente secos y favorecen la fermentación maloláctica, porque esto significa que no necesitan tanta o incluso ninguna protección de SO₂ en el primeras etapas de producción.



Mondeuse variedad principal de los rojos no siempre madura adecuadamente y sus palillos verdes e inmaduros eran tradicionalmente un problema, exacerbando la rusticidad de la uva, llevando a la práctica común del despallado sin embargo debido a los cambios de climas más cálido y menores rendimientos, los tallos en la actualidad son adecuadamente maduros.

La decisión de despallar es la mayor decisión de procesamiento tomada por los viñeros es considerada en su mayor parte una opción de estilo.

Sin embargo la calidad de la cosecha puede influir la decisión de los productores si realizan el despallado ya sea total o parcial.





Tanques de fibra de vidrio o de plástico se utilizan ampliamente en los Alpes franceses tanto para la fermentación como almacenamiento

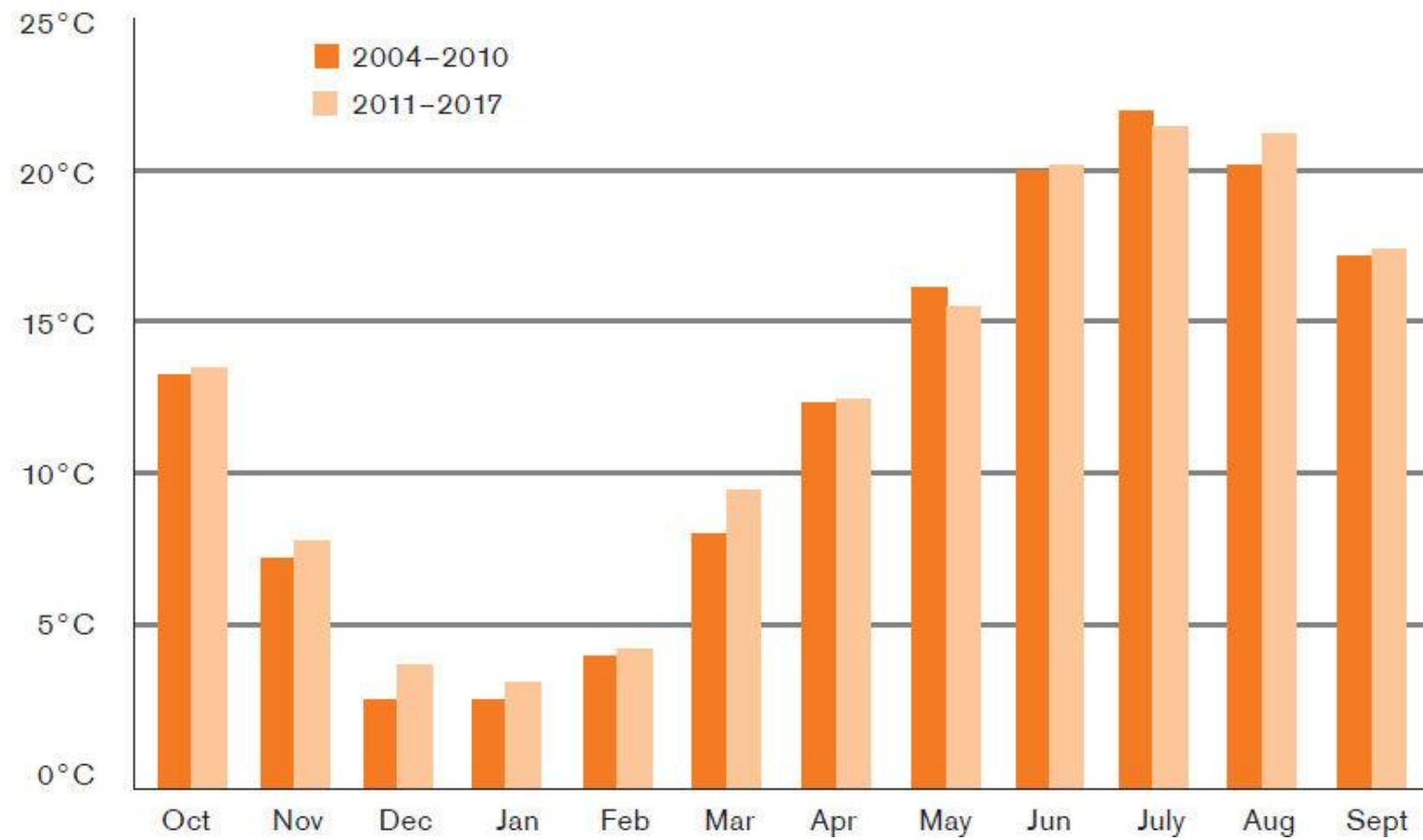


CLIMA



- Clima continental con influencias alpinas y mediterráneas.
- Las vides en Saboya suelen plantarse en laderas de montañas entre 250 y 550 metros.
- A pesar de su elevación, los viñedos de Saboya disfrutan de un microclima sorprendentemente cálido debido a la exposición al sol del sur/sureste y a los efectos moderadores de los ríos y lagos cercanos. Albaricoqueros, higueras, olivos y almendros pueden compartir el espacio de cultivo con los viñedos de Saboya.

Average monthly temperature in Montmélian 2004–2017 (°Celsius)

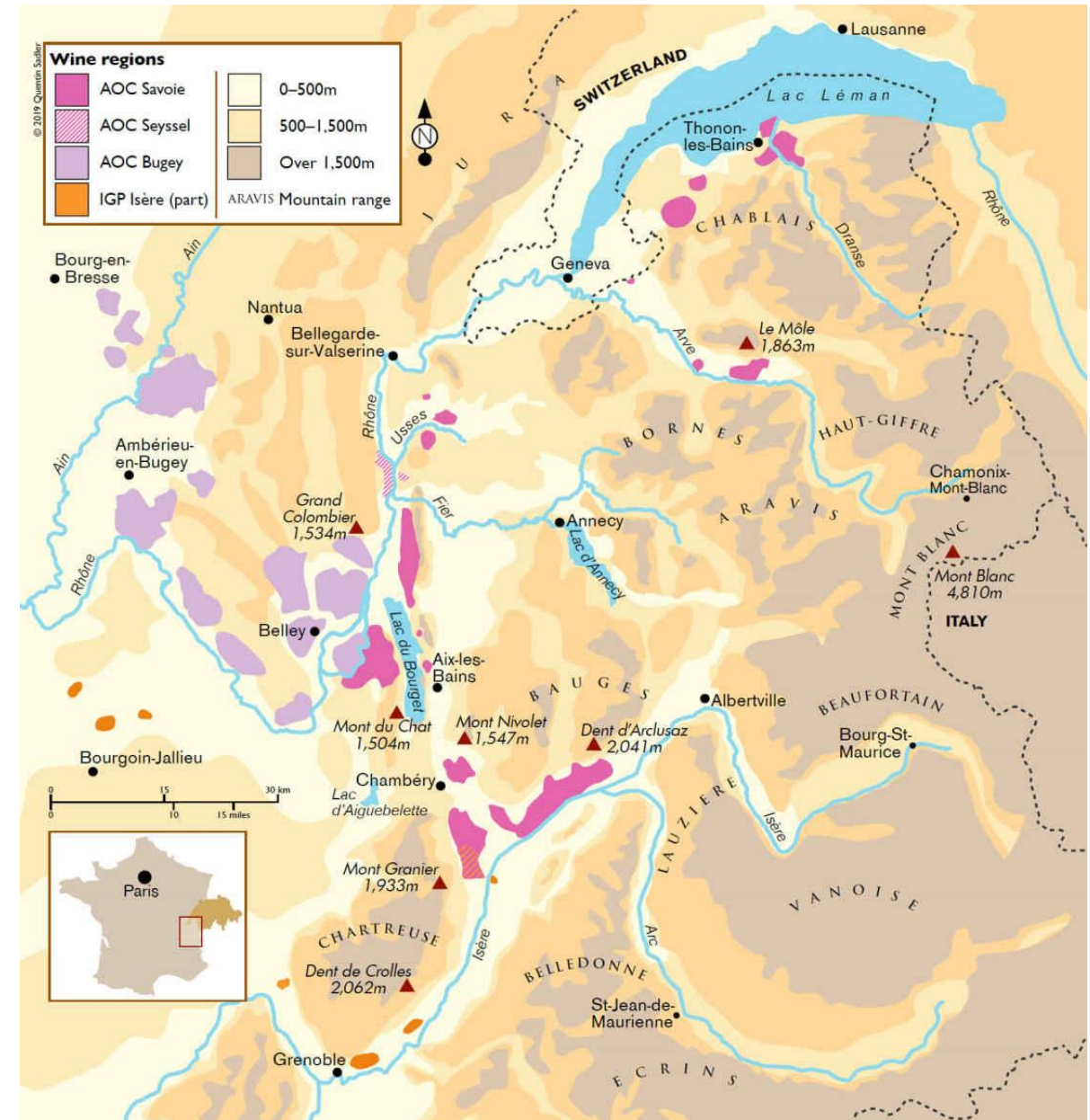




GEOLOGÍA

Los viñedos de los Alpes franceses:

- Se encuentran entre las montañas (pre-alpes)
- Cerca de la vías fluviales
- Predominantemente piedra caliza
- Picos menores a los 3.000 m
- Suelos variados en las regiones vinícolas
- Se erosionan frecuentemente
- Se encuentran en laderas, algunas de ellas extremadamente empinadas y desafiantes de trabajar



Principales variaciones de los terruños

Savoie - Lac Léman y Ayze:

En pendientes relativamente suaves cerca del lago, con suelos aluviales junto con arcillo-calcáreos.

Lac Léman: Entre los más altos de Saboya y se elevan a 500 m, y algunos de los más húmedos, pero el clima es templado por la proximidad al lago.

Ayze: En el valle del Arve son también altos, con suelos de pedregal calizo, melaza y algo arcilla roja.

Savoie - around the Rhône and Lac du Bourget:

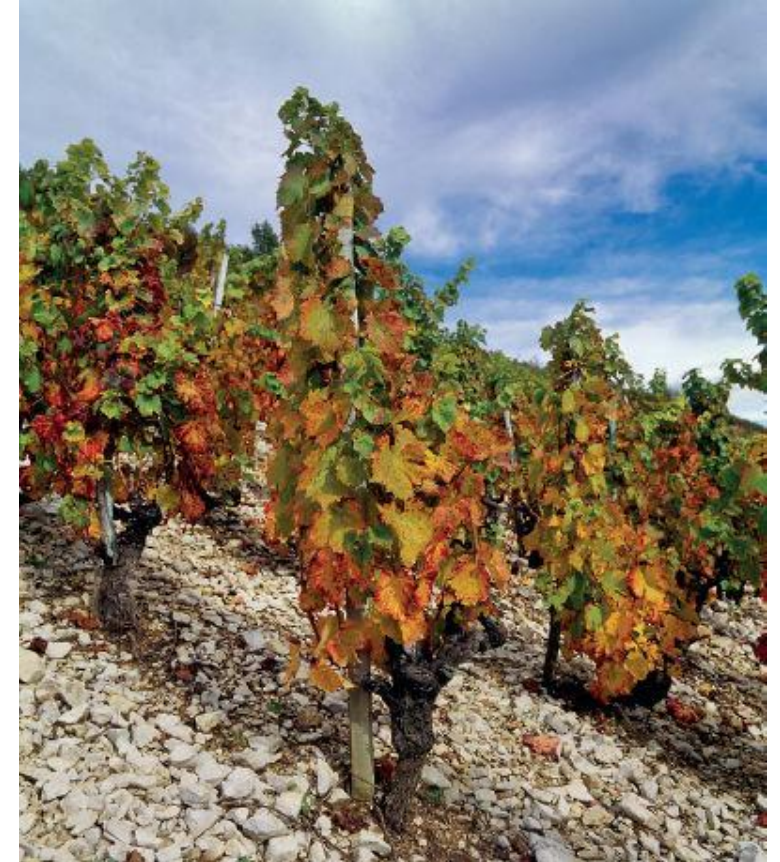
Esta zona tiene mucha influencia de labranza glacial, pero también canchales de piedra caliza, margas y melaza.

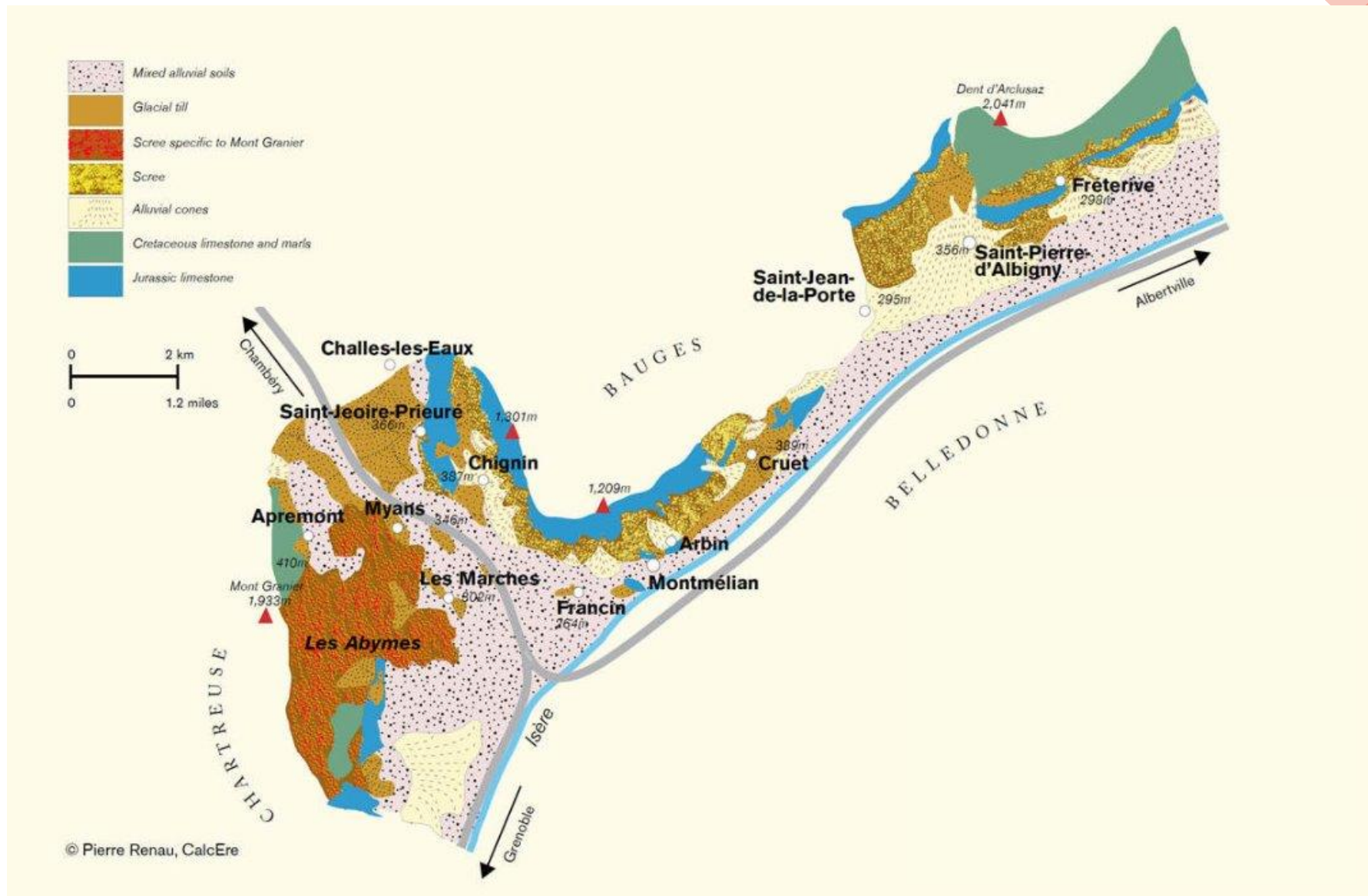
Savoie - around Chambéry and the Combe de Savoie

Amplias variaciones de los tipos de suelo en el corazón de los viñedos de Savoie véase el gráfico.

Hautes-Alpes:

Se encuentran entre 600 y 1.000 m de altitud. Suelos diversos muy pedregosos, principalmente arcillo-calcáreos pedregal, en las estribaciones de las montañas de Ecrins. La región tiene bajas lluvias y mucho sol.

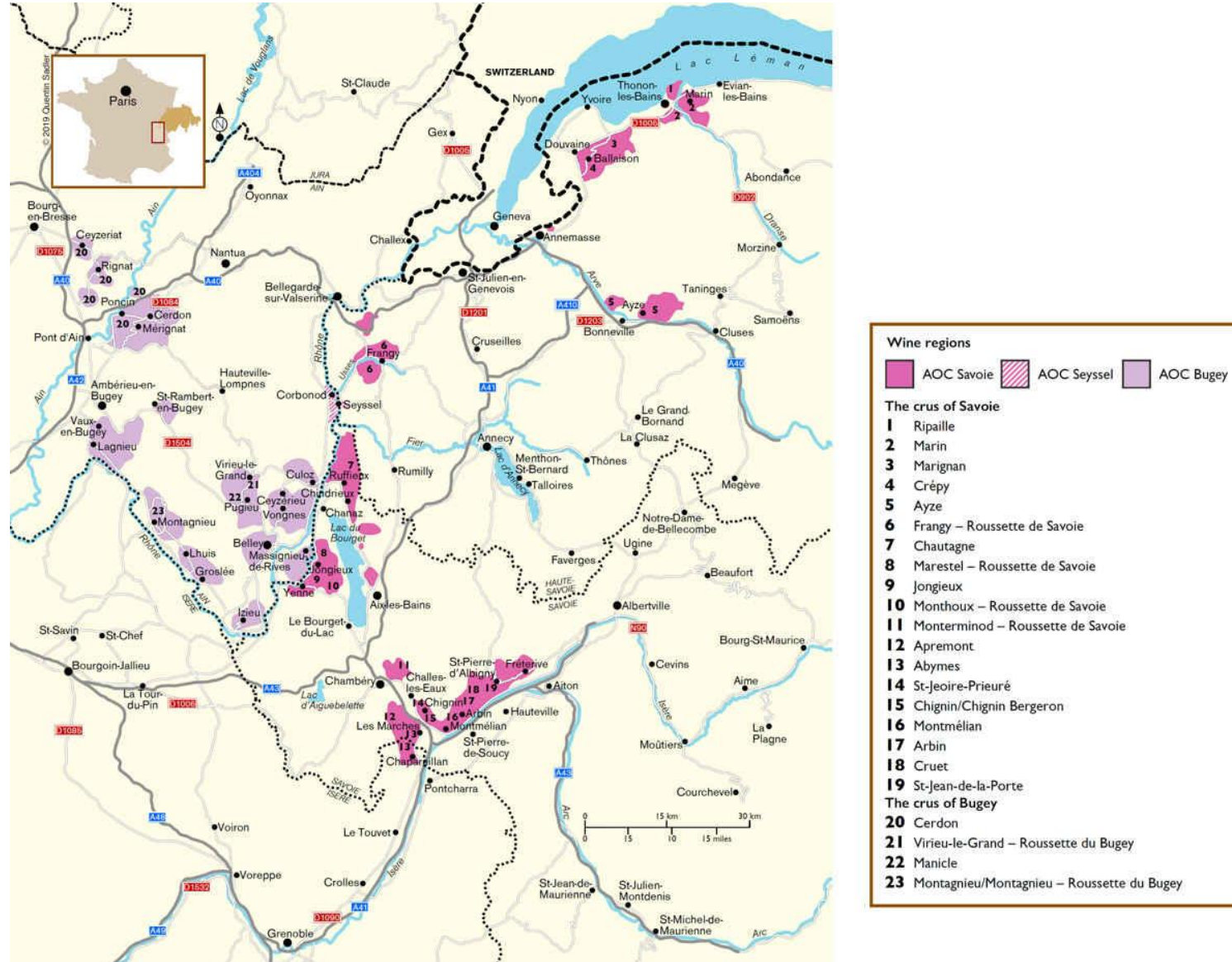






SUB REGIONES

	Nombre	Denominación	Reglamento
1	Ripaille	Vin de Savoie AOC	Blanco al menos 80% Chasselas
2	Marin	Vin de Savoie AOC	Blanco al menos 80% Chasselas
3	Marignan	Vin de Savoie AOC	Blanco al menos 80% Chasselas
4	Crépy	Vin de Savoie AOC	Blanco al menos 80% Chasselas (hasta 2008 era un AOC)
5	Ayze	Vin de Savoie AOC	Blanco y Espumoso al menos 50% Gringet y no más del 30% de cada una de las variedades adicionales
6	Frangy	Roussette de Savoie	100% Altesse max. 8g/l azúcar
7	Chautagne	Vin de Savoie AOC	Blanco al menos 80% Jacquère; Rojo y Rosado al menos 90% Gamay, Mondeuse o Pinot Noir
8	Marestel	Roussette de Savoie	100% Altesse max. 8g/l azúcar
9	Jongieux	Vin de Savoie AOC	Blanco al menos 80% Jacquère; Rojo y Rosado al menos 90% Gamay, Mondeuse o Pinot Noir
10	Monthoux	Roussette de Savoie	100% Altesse max. 8g/l azúcar
11	Monterminod	Roussette de Savoie	100% Altesse max. 8g/l azúcar
12	Apremont	Vin de Savoie AOC	Blanco al menos 80% Jacquère
13	Abymes o Les Abymes	Vin de Savoie AOC	Blanco al menos 80% Jacquère
14	St-Joire-Prieuré	Vin de Savoie AOC	Blanco al menos 80% Jacquère
15	Chignin/Chignin-Bergeron	Vin de Savoie AOC	Blanco al menos 80% Jacquère; Rojo y Rosado al menos 90% Gamay, Mondeuse o Pinot Noir 100% Bergeron (Roussanne) en caso de Chignin-Bergeron
16	Motmélian	Vin de Savoie AOC	Blanco al menos 80% Jacquère
17	Arbin	Vin de Savoie AOC	Rojo, exclusivamente Mondeuse
18	Cruet	Vin de Savoie AOC	Blanco al menos 80% Jacquère
19	St-Jean-de-la-Porte	Vin de Savoie AOC	Rojo, exclusivamente Mondeuse
20	Seysel	Seysel AOC	Sec (8 g/l) / Demi-sec (15 g/l), 100% Altesse Sec (4 g/l) 100% Molette (requerido en la etiqueta) Espumoso, utiliza Molette y Altesse, mínimo 75% de Molette





REGLAMENTOS

1) Municipios (pueblos/ciudades) con viñedos con derecho a las denominaciones AOC de Savoie:

Ain:

Corbonod, Seyssel (solo para Savoie AOC)

Isère:

Chapareillan

Haute-Savoie:

Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Francens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel (solo para Savoie AOC), Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy, Ville-la-Grand

Savoie:

Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-St-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, St-Alban-Leyse, St-Baldoph, St-Germain-la-Chambotte, St-Jean-de-Chevelu, St-Jean-de-la-Porte, St-Jeoire-Prieuré, St-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne, Yenne

2) Véase sección de los "crus" permitidos en la etiqueta en adición de la denominación.

3) Véase sección de las denominaciones y sub-regiones para ver las variedades de uvas permitidas.

4) Proporciones de plantación: Las proporciones de variedades de uva en el viñedo deben ser, Dependiendo del estilo y cru, un mínimo de 80-90% de las "variedades principales" y un máximo de 10% a 20% de "variedades accesorias", como se muestra en la Tabla B. Una La excepción es Ayze, donde Gringet debe ser del 50% o más y el accesorio variedades no más del 30% de las plantaciones.

5) La densidad mínima de plantación de vid es de 5.000 cepas/ha (excepto en Ayze, donde el mínimo es 6.000 cepas/ha). Las hileras de vides no deben estar espaciadas más de 2,5 m (excepto en Ayze, donde el máximo es 2 m) y la distancia entre cada cepa no debe ser inferior a 0,8 m.

6) Sistemas de conducción permitidos: o bien la poda corta de la viña en vaso, Eventail (abanico) o Cordón de Royat, con un máximo de cuatro cordones cada uno con máximo dos yemas; o poda larga usando Guyot Simple o Doble con una máximo de 12 yemas por cepa. Se hacen excepciones para determinadas variedades.

7) Se hacen cumplir las reglas de cultivo para proteger el medio ambiente circundante cabe destacar que, salvo en zonas imposibles de mecanizar, siempre que la vid Las hileras están espaciadas a más de 1,5 m, el suelo debe estar al menos parcialmente herboso o arado.

8) El rendimiento base máximo se fija en 71 hl/ha para vinos blancos y rosados, para tintos a 67hl/ha y para espumosos rosados a 75hl/ha. Los rendimientos de los crus se reducen en 3-5hl/ha.

9) Para los vinos blancos, el peso mínimo del mosto Jacquère es de 136 g/l (o 144 g/l para crus); para Chardonnay y Roussanne en Chignin Bergeron es de 162 g/l, y para otras uvas es de 144 g/l (o 153 g/l para crus). El mínimo del peso de Gamay y Pinot Noir para vinos rosados es de 153 g/l y para vinos tintos es de 153 g/l. 162 g/l (o 171 g/l para crus); para el resto de uvas es de 144g/l para los rosados, 153g/l para tintos (o 162 g/l para crus). Para los rosados espumosos es de 144g/l.

10) Normas específicas de contenido varietal para cada estilo de vino: todos los estilos de vino lanzado como AOC Savoie (sin cru) y vino tinto crus Chautagne, Chignin o Jongieux puede elaborarse a partir de una sola variedad de uva o una mezcla; todavía blanco vinos crus Abymes, Apremont, Ayze, Chautagne, Chignin, Crépy, Cruet, Jongieux, Marignan, Marin, Montmélian, Ripaille o St-Jeoire-Prieuré deben ser elaborado a partir de las variedades especificadas según las proporciones de plantación en punto 4, a excepción del espumoso Ayze, que deberá tener un mínimo de 70% Gringet y un máximo de 20% Altesse.

11) Después del enriquecimiento (chaptalización), los vinos no deben exceder el alcohol especificado. niveles, que para los blancos varían del 11,5% para Savoie Jacquère (sin cru) al el 13% para Chignin Bergeron, y para los tintos y rosados del 12% al 13%.

12) Los azúcares residuales no podrán exceder los 3 g/l para los vinos tintos, los 5 g/l para los rosados y los 8 g/l. para vinos blancos