



# DOMAINE CHEVALLIER BERNARD

Antoine, Anaïs, Chantal et Jean-Pierre

Domaine viticole à Jongieux

**Savoie**

40 chemin de Vallières  
73170 JONGIEUX  
Antoine : 06 66 32 99 29  
Anaïs : 06 21 63 38 76  
domainechevallierbernard@gmail.com

[www.domainechevallierbernard.com](http://www.domainechevallierbernard.com)



# DOMAINE CHEVALLIER BERNARD

## AOP SAVOIE JONGIEUX BLANC JACQUÈRE

### Histoire

Vignerons en Savoie à Jongieux, petit village à flanc de coteaux du Mont Charvaz, Chantal et Jean-Pierre ont repris le domaine familiale en 1996. Rejoints en 2016 par leur fils Antoine et en 2024 par leur belle-fille Anaïs, le domaine cultive 15 hectares de vignes plantés en cépages locaux : Jacquère (blanc), Altesse (blanc), Mondeuse (rouge). Le Chardonnay (blanc) et le Gamay (rouge) sont également présents sur le domaine. Exposées Sud Ouest sur des éboulis argilo-calcaires, les vignes sont travaillées dans le respect de l'environnement afin d'obtenir des vins de qualité. Le domaine est certifié « Haute Valeur Environnementale ».

Les vins en quelques mots : fraîcheur, fruit, minéralité.

#### Informations sur le vignoble

Cépages : 100% Jacquère

Age moyen des vignes : 42 ans

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Orientation : Sud Ouest

Altitude : 400 à 500m

Sols : moraines glaciaires argilo-calcaire

#### PRATIQUES AGRICOLES

- Taille : guyot
- Agriculture raisonnée HVE (tisanes & décoctions)
- Travaux en vert : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, vendanges en vert
- Enherbement permanent entre les rangs

#### Vinification

- Récolte manuelle, raisins triés à la main à la cave
- Pressurage pneumatique doux
- Thermorégulation des cuves
- Pas de fermentation malolactique

#### Notes de dégustation

Une jacquère tout en élégance et en finesse autour d'arômes de fleurs blanches, d'agrumes, d'ananas et de miel d'acacia. La bouche fraîche, ample, longue et saline est un modèle d'harmonie. Un vin d'une grande typicité, à marier avec un poisson de lac au beurre blanc.



# DOMAINE CHEVALLIER BERNARD

## AOP SAVOIE JONGIEUX BLANC "FACE À LA DENT"

### Histoire

Vignerons en Savoie à Jongieux, petit village à flanc de coteaux du Mont Charvaz, Chantal et Jean-Pierre ont repris le domaine familiale en 1996. Rejoints en 2016 par leur fils Antoine et en 2024 par leur belle-fille Anaïs, le domaine cultive 15 hectares de vignes plantés en cépages locaux : Jacquère (blanc), Altesse (blanc), Mondeuse (rouge). Le Chardonnay (blanc) et le Gamay (rouge) sont également présents sur le domaine. Exposées Sud Ouest sur des éboulis argilo-calcaires, les vignes sont travaillées dans le respect de l'environnement afin d'obtenir des vins de qualité. Le domaine est certifié « Haute Valeur Environnementale ».

Les vins en quelques mots : fraîcheur, fruit, minéralité.

#### Informations sur le vignoble

Cépages : 100% Jacquère

Age moyen des vignes : 42 ans

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Orientation : Sud Ouest

Altitude : 400 à 500m

Sols : moraines glaciaires argilo-calcaire

#### PRATIQUES AGRICOLES

- Taille : guyot
- Agriculture raisonnée HVE (tisanes & décoctions)
- Travaux en vert : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, vendanges en vert
- Enherbement permanent entre les rangs

#### Vinification

- Récolte manuelle, raisins triés à la main à la cave
- Pressurage pneumatique doux
- Thermorégulation des cuves
- Pas de fermentation malolactique
- Bâtonnage
- Elevage : 1 an en cuve inox

#### Notes de dégustation

Son nez intense d'agrumes, de poire et d'amande, sa bouche à la fois franche et ronde, fraîche et gourmande, apportent beaucoup de plaisir.



# DOMAINE CHEVALLIER BERNARD

## AOP SAVOIE CHARDONNAY

### Histoire

Vignerons en Savoie à Jongieux, petit village à flanc de coteaux du Mont Charvaz, Chantal et Jean-Pierre ont repris le domaine familiale en 1996. Rejoints en 2016 par leur fils Antoine et en 2024 par leur belle-fille Anaïs, le domaine cultive 15 hectares de vignes plantés en cépages locaux : Jacquère (blanc), Altesse (blanc), Mondeuse (rouge). Le Chardonnay (blanc) et le Gamay (rouge) sont également présents sur le domaine. Exposées Sud Ouest sur des éboulis argilo-calcaires, les vignes sont travaillées dans le respect de l'environnement afin d'obtenir des vins de qualité. Le domaine est certifié « Haute Valeur Environnementale ».

Les vins en quelques mots : fraîcheur, fruit, minéralité.

#### Informations sur le vignoble

Cépages : 100% Chardonnay

Age moyen des vignes : 7 ans

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Orientation : Sud Ouest

Altitude : 400 à 500m

Sols : moraines glaciaires argilo-calcaire

#### PRATIQUES AGRICOLES

- Taille : guyot
- Agriculture raisonnée HVE (tisanes & décoctions)
- Travaux en vert : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, vendanges en vert
- Enherbement permanent entre les rangs

#### Vinification

- Récolte manuelle, raisins triés à la main à la cave
- Pressurage pneumatique doux
- Thermorégulation des cuves
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage : 10% en fûts de chêne pendant 6 mois + 90% en cuve inox

#### Notes de dégustation

Expression du fruit avec quelques notes épicées : bergamote, pêche et ananas. La bouche compose entre rondeur et vitalité. Un équilibre flatteur avec une aromatique fraîche, un toucher suave et une précision de la trame minérale.



# DOMAINE CHEVALLIER BERNARD

## AOP ROUSSETTE DE SAVOIE

### Histoire

Vignerons en Savoie à Jongieux, petit village à flanc de coteaux du Mont Charvaz, Chantal et Jean-Pierre ont repris le domaine familiale en 1996. Rejoints en 2016 par leur fils Antoine et en 2024 par leur belle-fille Anaïs, le domaine cultive 15 hectares de vignes plantés en cépages locaux : Jacquère (blanc), Altesse (blanc), Mondeuse (rouge). Le Chardonnay (blanc) et le Gamay (rouge) sont également présents sur le domaine. Exposées Sud Ouest sur des éboulis argilo-calcaires, les vignes sont travaillées dans le respect de l'environnement afin d'obtenir des vins de qualité. Le domaine est certifié « Haute Valeur Environnementale ».

Les vins en quelques mots : fraîcheur, fruit, minéralité.

#### Informations sur le vignoble

Cépages : 100% Altesse

Age moyen des vignes : 37 ans

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Orientation : Sud Ouest

Altitude : 400 à 500m

Sols : moraines glaciaires argilo-calcaire

#### PRATIQUES AGRICOLES

- Taille : guyot
- Agriculture raisonnée HVE (tisanes & décoctions)
- Travaux en vert : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, vendanges en vert
- Enherbement permanent entre les rangs

#### Vinification

- Récolte manuelle, raisins triés à la main à la cave
- Pressurage pneumatique doux
- Thermorégulation des cuves
- Pas de fermentation malolactique

#### Notes de dégustation

D'une belle expression florale et fruitée (jasmin, pamplemousse, fruits à noyau), cette roussette qui ne manque pas de gras est réveillée par une attaque légèrement perlante et par une fine amertume. Elle accompagnera volontiers un poisson aux agrumes ou des quenelles de brochet.



# DOMAINE CHEVALLIER BERNARD

## AOP ROUSSETTE DE SAVOIE MARESTEL

### Histoire

Vignerons en Savoie à Jongieux, petit village à flanc de coteaux du Mont Charvaz, Chantal et Jean-Pierre ont repris le domaine familiale en 1996. Rejoints en 2016 par leur fils Antoine et en 2024 par leur belle-fille Anaïs, le domaine cultive 15 hectares de vignes plantés en cépages locaux : Jacquère (blanc), Altesse (blanc), Mondeuse (rouge). Le Chardonnay (blanc) et le Gamay (rouge) sont également présents sur le domaine. Exposées Sud Ouest sur des éboulis argilo-calcaires, les vignes sont travaillées dans le respect de l'environnement afin d'obtenir des vins de qualité. Le domaine est certifié « Haute Valeur Environnementale ».

Les vins en quelques mots : fraîcheur, fruit, minéralité.

#### Informations sur le vignoble

Cépages : 100% Altesse

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Orientation : Sud Ouest

Altitude : 400 à 500m

Sols : moraines glaciaires argilo-calcaire

#### PRATIQUES AGRICOLES

- Taille : guyot + gobelet
- Agriculture raisonnée HVE (tisanes & décoctions)
- Travaux en vert : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, vendanges en vert
- Enherbement permanent entre les rangs

#### Vinification

- Récolte manuelle, raisins triés à la main à la cave
- Pressurage pneumatique doux
- Thermorégulation des cuves
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage : 1 an en cuve inox

#### Notes de dégustation

La pêche blanche et l'ananas anoblis par la truffe blanche ; une vivacité de bon aloi pour équilibrer la matière : cette roussette riche, franche et précise est représentative du cru Marestel.



# DOMAINE CHEVALLIER BERNARD

## AOP CRÉMANT DE SAVOIE

### Histoire

Vignerons en Savoie à Jongieux, petit village à flanc de coteaux du Mont Charvaz, Chantal et Jean-Pierre ont repris le domaine familiale en 1996. Rejoints en 2016 par leur fils Antoine et en 2024 par leur belle-fille Anaïs, le domaine cultive 15 hectares de vignes plantés en cépages locaux : Jacquère (blanc), Altesse (blanc), Mondeuse (rouge). Le Chardonnay (blanc) et le Gamay (rouge) sont également présents sur le domaine. Exposées Sud Ouest sur des éboulis argilo-calcaires, les vignes sont travaillées dans le respect de l'environnement afin d'obtenir des vins de qualité. Le domaine est certifié « Haute Valeur Environnementale ».

Les vins en quelques mots : fraîcheur, fruit, minéralité.

#### Informations sur le vignoble

Cépages : 60% Jacquère, 40% Altesse

Age moyen des vignes : 45 ans

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Orientation : Sud Ouest

Altitude : 400 à 500m

Sols : moraines glaciaires argilo-calcaire

#### PRATIQUES AGRICOLES

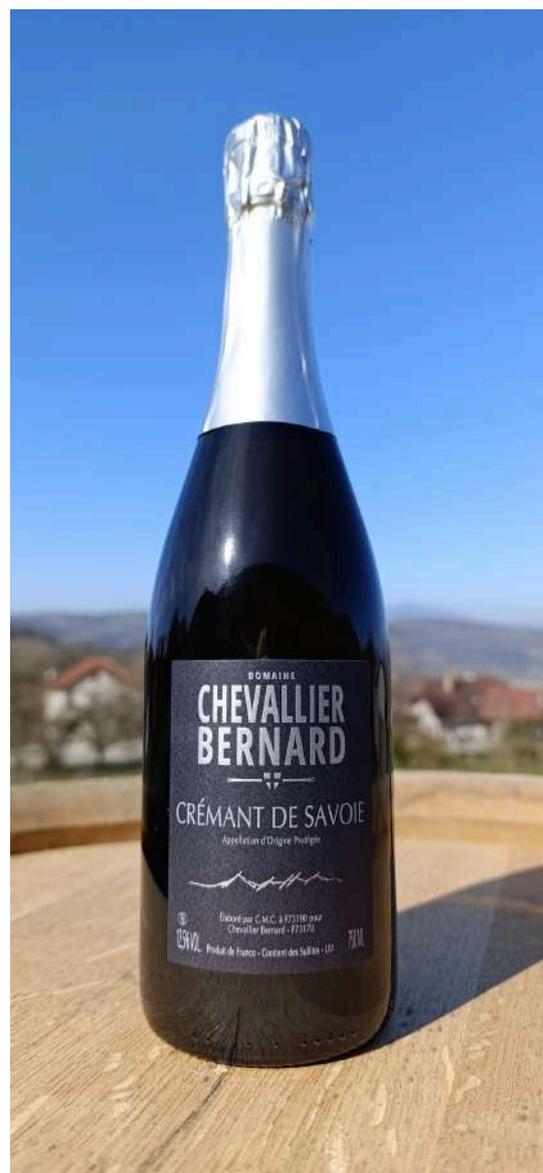
- Taille : guyot
- Agriculture raisonnée HVE (tisanes & décoctions)
- Travaux en vert : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, vendanges en vert
- Enherbement permanent entre les rangs

#### Vinification

- Récolte manuelle, raisins triés à la main
- Transport en petites caisses percées
- Pressurage pneumatique doux
- Thermorégulation des cuves
- Pas de fermentation malolactique
- Prise de mousse 12 mois minimum

#### Notes de dégustation

Ce crémant de Savoie est un vin mousseux sec avec une acidité vive et des bulles fines. Il a des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de notes minérales. Très fruité et frais, il est très agréable à l'apéritif ou en accompagnement d'un dessert.



# DOMAINE CHEVALLIER BERNARD

## AOP SAVOIE JONGIEUX ROSÉ

### Histoire

Vignerons en Savoie à Jongieux, petit village à flanc de coteaux du Mont Charvaz, Chantal et Jean-Pierre ont repris le domaine familiale en 1996. Rejoints en 2016 par leur fils Antoine et en 2024 par leur belle-fille Anaïs, le domaine cultive 15 hectares de vignes plantés en cépages locaux : Jacquère (blanc), Altesse (blanc), Mondeuse (rouge). Le Chardonnay (blanc) et le Gamay (rouge) sont également présents sur le domaine. Exposées Sud Ouest sur des éboulis argilo-calcaires, les vignes sont travaillées dans le respect de l'environnement afin d'obtenir des vins de qualité. Le domaine est certifié « Haute Valeur Environnementale ».

Les vins en quelques mots : fraîcheur, fruit, minéralité.

#### Informations sur le vignoble

Cépages : 100% Gamay

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Orientation : Sud Ouest

Altitude : 400 à 500m

Sols : moraines glaciaires argilo-calcaire

#### PRATIQUES AGRICOLES

- Taille : guyot
- Agriculture raisonnée HVE (tisanes & décoctions)
- Travaux en vert : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, vendanges en vert
- Enherbement permanent entre les rangs

#### Vinification

- Récolte manuelle, raisins triés à la main à la cave
- Pressurage direct pneumatique doux
- Thermorégulation des cuves
- Pas de fermentation malolactique

#### Notes de dégustation

De la délicatesse à l'olfaction dans ce rosé aux arômes de fraise, de framboise et de fleur d'œillet, et aussi de la fraîcheur en bouche avec l'impression de croquer dans les raisins de gamay.



# DOMAINE CHEVALLIER BERNARD

## AOP SAVOIE JONGIEUX ROUGE GAMAY

### Histoire

Vignerons en Savoie à Jongieux, petit village à flanc de coteaux du Mont Charvaz, Chantal et Jean-Pierre ont repris le domaine familiale en 1996. Rejoints en 2016 par leur fils Antoine et en 2024 par leur belle-fille Anaïs, le domaine cultive 15 hectares de vignes plantés en cépages locaux : Jacquère (blanc), Altesse (blanc), Mondeuse (rouge). Le Chardonnay (blanc) et le Gamay (rouge) sont également présents sur le domaine. Exposées Sud Ouest sur des éboulis argilo-calcaires, les vignes sont travaillées dans le respect de l'environnement afin d'obtenir des vins de qualité. Le domaine est certifié « Haute Valeur Environnementale ».

Les vins en quelques mots : fraîcheur, fruit, minéralité.

#### Informations sur le vignoble

Cépages : 100% Gamay

Age moyen des vignes : 45 ans

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Orientation : Sud Ouest

Altitude : 400 à 500m

Sols : moraines glaciaires argilo-calcaire

#### PRATIQUES AGRICOLES

- Taille : guyot
- Agriculture raisonnée HVE (tisanes & décoctions)
- Travaux en vert : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, vendanges en vert
- Enherbement permanent entre les rangs

#### Vinification

- Récolte manuelle, raisins triés à la main à la cave
- Fermentation en grappes entières
- Fermentation carbonique : cuves inox pendant 6 jours
- Thermorégulation des cuves
- Fermentation malolactique
- Décuvage au tapis
- Pressurage pneumatique doux

#### Notes de dégustation

Gamay souple et soyeux pour un plaisir immédiat, bien ouvert sur des arômes friands de fraise et de framboise.



# DOMAINE CHEVALLIER BERNARD

## AOP SAVOIE JONGIEUX ROUGE MONDEUSE

### Histoire

Vignerons en Savoie à Jongieux, petit village à flanc de coteaux du Mont Charvaz, Chantal et Jean-Pierre ont repris le domaine familiale en 1996. Rejoints en 2016 par leur fils Antoine et en 2024 par leur belle-fille Anaïs, le domaine cultive 15 hectares de vignes plantés en cépages locaux : Jacquère (blanc), Altesse (blanc), Mondeuse (rouge). Le Chardonnay (blanc) et le Gamay (rouge) sont également présents sur le domaine. Exposées Sud Ouest sur des éboulis argilo-calcaires, les vignes sont travaillées dans le respect de l'environnement afin d'obtenir des vins de qualité. Le domaine est certifié « Haute Valeur Environnementale ».

Les vins en quelques mots : fraîcheur, fruit, minéralité.

#### Informations sur le vignoble

Cépages : 100% Mondeuse

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Orientation : Sud Ouest

Altitude : 400 à 500m

Sols : moraines glaciaires argilo-calcaire

#### PRATIQUES AGRICOLES

- Taille : gobelet
- Agriculture raisonnée HVE (tisanes & décoctions)
- Travaux en vert : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, vendanges en vert
- Enherbement permanent entre les rangs

#### Vinification

- Récolte manuelle, raisins triés à la main à la cave
- Fermentation en grappes entières
- Fermentation carbonique : cuves inox pendant 8 jours
- Thermorégulation des cuves
- Fermentation malolactique
- Décuvage au tapis
- Pressurage pneumatique doux

#### Notes de dégustation

Avec des arômes de griotte, de framboise et de violette, voici une mondeuse aux tanins souples, poivrée comme il se doit, bien faite, dense, vibrante et charnue. Fraîcheur et harmonie sont au rendez-vous.



# DOMAINE CHEVALLIER BERNARD

## AOP SAVOIE JONGIEUX ROUGE MONDEUSE MATÈ

### Histoire

Vignerons en Savoie à Jongieux, petit village à flanc de coteaux du Mont Charvaz, Chantal et Jean-Pierre ont repris le domaine familiale en 1996. Rejoints en 2016 par leur fils Antoine et en 2024 par leur belle-fille Anaïs, le domaine cultive 15 hectares de vignes plantés en cépages locaux : Jacquère (blanc), Altesse (blanc), Mondeuse (rouge). Le Chardonnay (blanc) et le Gamay (rouge) sont également présents sur le domaine. Exposées Sud Ouest sur des éboulis argilo-calcaires, les vignes sont travaillées dans le respect de l'environnement afin d'obtenir des vins de qualité. Le domaine est certifié « Haute Valeur Environnementale ».

Les vins en quelques mots : fraîcheur, fruit, minéralité.

#### Informations sur le vignoble

Cépages : 100% Mondeuse

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Orientation : Sud Ouest

Altitude : 400 à 500m

Sols : moraines glaciaires argilo-calcaire

#### PRATIQUES AGRICOLES

- Taille : gobelet
- Agriculture raisonnée HVE (tisanes & décoctions)
- Travaux en vert : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, vendanges en vert
- Enherbement permanent entre les rangs

#### Vinification

- Récolte manuelle, raisins triés à la main à la cave
- Fermentation en grappes entières
- Fermentation carbonique : cuves inox pendant 8 jours
- Thermorégulation des cuves
- Fermentation malolactique
- Décuvage au tapis
- Pressurage pneumatique doux
- Elevage : 10 mois en fûts de chêne puis 1 an en cuve

#### Notes de dégustation

Des arômes de fruits noirs vanillés se développent en bouche autour de saveurs tanniques et juteuses ; en finale, le retour de la mûre et de la cerise font saliver.

