



## Le Monde des VINS

# Magali et Jean Sulpice, une association de bienfaiteurs

Dans la station de Val Thorens, à 2300 mètres d'altitude,  
le couple marie cépages autochtones et gastronomie

L'apéro se révèle une ruse utile pour casser les a priori. Aux clients encore sceptiques quant aux vertus des vins de Savoie, la sommelière Magali Sulpice propose, l'air de rien, de se mettre en bouche avec une verdesse du Domaine des Rutissons, vignoble récemment relancé, dans le Grésivaudan, par deux jeunes passionnés, Laurent Fondimare et Wilfrid Debroize. Frais comme un torrent de montagne aux arômes citronnés, ce blanc tiré d'un des cépages autochtones les moins connus de la région (tenant son nom du vert foncé de son feuillage) vous ferre le palais, d'autant qu'il accompagne de mini-rissoles au beaufort fondant délicieusement sur la langue. L'incrédule ayant mordu à l'hameçon, Magali Sulpice n'a plus qu'à dérouler le fil d'une dégustation savoyarde, en harmonie avec la cuisine de son mari, Jean Sulpice, qui, à 2300 mètres d'altitude, dans la station de Val Thorens, enchante le plus haut restaurant étoilé d'Europe.

Magali la Rennaise rencontre Jean d'Aix-les-Bains, dans les années 1990, à Annecy, alors qu'ils travaillent ensemble chez le cuisinier Marc Veyrat, gourou de la cueillette et d'une montagne réinventée. Avec le chef sommelier Bruno Bozzer, elle découvre alors les prémices du renouveau viticole savoyard. « Des vigneronns comme Louis Magnin ou Michel Grisard ont montré que ces vins n'étaient pas destinés qu'aux fondues et raclettes des touristes, raconte Magali Sulpice. A leur suite, toute une génération a déboulé, privilégiant souvent la biodynamie, et démontrant que ces vins pouvaient permettre à la sensibilité de chacun de s'exprimer. » Sur sa carte, la sommelière fait tourner une trentaine de références régionales, sur la soixantaine que recèle sa cave. Une célébration des vins et terroirs de Savoie que le couple devrait amplifier en quittant Val Thorens pour emménager, en mai, sur les bords du lac d'Annecy, à Talloires, dans le mythique hôtel-restaurant L'Auberge du Père Bise.

Vous n'avez de l'apremont qu'un souvenir acide ? Essayez le Vieilles Vignes 2015 de Béatrice Bernard, préférant une maturité délicate à la traditionnelle raideur. Le vin de soif se fait vin de gastronomie associé à l'œuf coque à la mousse de cépes. Transcendant lac et alpages, la touche Jean Sulpice s'affirme avec une percutante finesse. Ses écrevisses, conciliant la vivacité de la mélisse et la suavité d'une crème safranée, donnent de l'ampleur au cépage gringet, ici sublimé dans la « Cuvée Le Feu », vinifié dans des fûts ovoïdes par Dominique Belluard.

Rare assemblage de jacquère, roussanne, malvoisie et mondeuse blanche, la « Cuvée Schiste 2015 »

est l'un des musts du Domaine des Ardoisières (classé en IGP vin-des-allobroges), qu'un collectif a créé sur le raide coteau de Cevins. Chaque cépage semble résonner avec un des éléments de la saint-jacques pochée (le léger gras de la roussanne), aux couteaux (la tension minérale de la jacquère), avec crème de livèche et sauce au pain de campagne (les plus aromatiques malvoisie et mondeuse blanche).

Longtemps unique appellation noble de la région, le chignin-bergeron – conçu avec de la roussanne – peut, sur un même terroir, exprimer des variantes marquées. Démonstration avec l'Albinum 2015, vinifié en biodynamie par Adrien Berlioz, dont la minéralité dynamise ce poisson fin qu'est l'omble chevalier. Autre exemple avec la « Cuvée Comme avant » (2011) de l'œnologue Jean-François Quénard, qui harmonise ses arômes plus voluptueux avec une langoustine boostée par une crème de livèche et un condiment de citron.

### Mondeuse et puissants gibiers

Magali Sulpice aime aussi jouer de la variété de la mondeuse, cépage roi des rouges savoyards. A l'automne, celle de Louis Magnin, d'une incomparable profondeur, ou celle de Michel Grisard (Prieuré Saint-Christophe), peuvent épouser les plus puissants gibiers. Annonçant le printemps, la mondeuse d'Arbin, de la toute jeune Céline Jacquet, affiche un tanin souple et un léger parfum de tabac qui se marient avec le soyeux d'un carré d'agneau de lait que Jean Sulpice fume au foin, avant de l'agrémenter d'un crémeux de pistache et des premières pousses des montagnes.

Fromages et desserts pourraient être l'occasion de tester différentes vendanges tardives auxquelles s'essaient ces hussards alpins. Mais Magali Sulpice préfère sortir une pépite de derrière les sapins : une roussette de Savoie Marestel 1988 de Noël Dupasquier, vigneron prônant les vins blancs de garde dans une région où ils n'ont pas l'habitude d'attendre. Nourrie par le soleil d'une exposition sud-ouest, cette roussette (cépage altesse) équilibre vivacité et sucre résiduel, tout en se parant d'une élégante oxydation après un passage en foudre de chêne. Idéal avec le caractère d'une tomme affinée, comme avec la subtile douceur d'un soufflé à la camomille. ■

STÉPHANE DAVET,

VAL THORENS (SAVOIE), ENVOYÉ SPÉCIAL

Restaurant Jean Sulpice, à Val Thorens (73).  
Tél. : 04-79-40-00-71. jeansulpice.com