73800 LES MARCHES - FRANCE

JEAN PERRIER ET FILS

La signature des Vins de Savoie

VIN DE SAVOIE

1853

www.vins-perrier.com

La Savoie

Le vin ressemble à celui qui le fait, il est à l'image de la contrée qui l'a vu naître.
Un vin arrive à exprimer avec une surprenante exactitude la pensée du vigneron, la mentalité de la région.
Le savoyard paraît d'abord plus austère, moins ouvert, moins confiant, plus secret :
pour être accepté, on doit lui montrer «pied de vigne blanc».
Ses vins sont à son image : ils ont cet indéniable côté «sauvageon, rustique et robuste».
Un accueil froid, mais un coeur d'or, tel est le savoyard, tel est son vin.
Viticulteurs depuis 1853, l'histoire de la Maison Perrier se confond avec celle des vins de Savoie et des Alpes françaises.
Les vins de Savoie représentent un art de vivre authentique et sauvage, internationalement reconnu.
Nous nous attachons à élever cette qualité de vie comme une marque distincte d'exception.

Entre lacs et montagnes, au pied du Mont Granier
Between lakes and mountains, around Mont Granier

Jongieux, côté Nord de la Savoie au bord du Rhône
The area «Jongieux», at the north of the Savoie, close to Rhône river

« Les Abymes » et son vignoble au bord des Alpes
The vineyard of the «Abymes», besides the Alps

The Savoie

Wine is like the winegrower : It expresses exactly his thinking.
The native man from the Savoie is at first quite secretive, not confident, not very open minded.
To be accepted, you have to be like its wines : wild, rough and study.
We hope you will enjoy our Savoie wines.
Winegrowers since 1853, our history is linked to the history of wines in the Savoie and the French Alps.
Wines of the Savoie represent a hardy and wild way of life, famous around the world.
It remains a unique tradition in the French world winegrowing.

Un hiver au Château de Monterminod
A winter at Chateau de Monterminod

Le vignoble d'Apremont
The wineyard around Apremont

Les côteaux de Chignin Bergeron
The hills around Chignin Bergeron

La Saga Perrier

Viticulteurs depuis 1853, l'histoire de la Maison Perrier se confond avec celle des vins de Savoie et des Alpes françaises.

1853 : Né en 1820 à Barberaz, Catherin PERRIER achète un cellier à St-André-Les Marches au lieu-dit «La Grue» et plante une vigne au pied du Mont Granier.
1911 : Claude-Emile PERRIER, son fils, achète un second cellier et replante la vigne décimée par le phylloxéra. Vigneron dans l'âme mais aussi commerçant, il livre les cafetiers de Chambéry, fûts à dos d'âne.
1920 : Jean PERRIER, fils de Claude-Emile agrandit le Domaine et la Cave.
1947 : Jean-Victor PERRIER, fils de Jean continue l'extension et est le premier de toute la Savoie à embouteiller sa production.
1953 : Il achète une licence de négociant en vin et commercialise 150 000 litres par an sur 2 Ha 50 ares de vignes avec 2 employés.
1964 : Gilbert PERRIER, fils de Jean-Victor et actuel Président intègre l'entreprise.
1970 : L' entreprise devient une S.A. «Familiale».
1973 : Installation de la 1ère ligne d'embouteillage : 2 000 bouteilles / heure.
Agrandissement des caves et nouvelles cuveries.
Les Vins de Savoie deviennent une appellation d'origine controlée.
1983 : Mise en place d'un système informatique, d'une nouvelle cuverie de 7 000 hectolitres et d'une ligne d'embouteillage de 6 000 bouteilles par heure.
Les deux fils aînés, Philippe et Christophe, entrent dans l'entreprise.
1993 : Le 3ème fils les rejoint. L'équipe est ainsi au complet : Philippe, Christophe et Gilles, se répartissent, la vinification, le commercial, l'administratif et le marketing.
1997 : Gilbert PERRIER est nommé Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole.
2000 : Création d'une cave climatisée de 2 000 m² pour un nouveau site logistique.
L'exploitation viticole compte 23 hectares en crus Abymes et Apremont.
2001 : Le Domaine passe à 30 hectares avec en plus les cépages Gamay, Mondeuse et Roussanne (Chignin Bergeron).
2002 : Reprise de l'exploitation du cru «Château de Monterminod » sur les hauteurs de Chambéry.
2003 : 24 avril : Jubilé (50 ans) de la Maison PERRIER.
2008 : Le Domaine s'étoffe avec le cru Monthoux (cépage Altesse).
2009 : Plantation d'une parcelle de vigne sur le domaine du Château de Candie, sur la Commune de Chambéry, vigne qui avait disparu au fil des siècles, renouant ainsi avec le passé et ses traditions.
2014 : Notre Domaine compte actuellement 60 hectares.
2015 : Alexandre, 7ème génération intègre le Domaine familial.
... : L'aventure de la Maison PERRIER continue...

1898 Claude-Emile PERRIER en sortie dominicale...

1911 En livraison sur Chambéry...

1930 Jean-Victor PERRIER avec sa famille dans les vignes...

The Perrier family background

Winegrowers since 1853, our history is linked to the history of wines in the Savoie and the French Alps.

La ferme originelle de Jean / original Jean's cellar

Notre site logistique / our logistic site

Entre lacs et montagnes / between lakes and mountains

1853: Born in 1820 in Barberaz, Catherin PERRIER buys a cellar at St André les Marches and starts growing vines next to the mountain «Mont Granier».

1911: Claude-Emile PERRIER, his son, buys a second cellar and has to start again because the vines died from phylloxéra. Winegrower and trader, he delivers his wine to cafe-owners on donkeys back!

1920: Jean PERRIER, son of Claude-Emile extends the vineyard and the wine cellar.

1947: Jean-Victor PERRIER, son of Jean extends the lands and he is the first winemaker in the Savoy to bottle his wine.

1953: He buys a Wine trading licence and sells 150 000 liters a year with 2.5 hectares of vines.

1964: Gilbert PERRIER, son of Jean-Victor, current President starts working in the company.

1973: The first bottling line is set up: 2 000 bottles/hour and wine production is increased. Savoy Wines become an AOC.

1983: A new winery of 7 000 hectoliters and a new bottling line of 6 000 bottles/hour. The two elder sons Philippe and Christophe start working in the family business.

1993: The third son joins them. The whole team : Philippe, Christophe and Gilles are in charge of vinification, trading, administration and marketing.

1997: Gilbert PERRIER receives the Medal of Agricultural Merit

2000: A new air conditioned unit of 2 000 m² is built.

2001: Extension of the farming area with grape Gamay, Mondeuse and Roussanne (Chignin Bergeron)

2002: Our family is in charge of the exceptional wine "Chateau de Monterminod" near Chambéry.

2008: The vineyard now extends 50 hectares, with a new grape in production: Altesse

2009: Our family revives the past by planting vines in Chambery at the castle of Candie which had disappeared centuries ago.

2014: Our vineyard now covers 60 hectares with 8 varieties of grapes.

2015 : Alexandre, the 7th generation integrates into the family business.

... : and so on...

Nos Coups de Coeur / Our favorites

Gilbert

Mondeuse

Vin rouge, mythique de Savoie. J'aime tout en ce vin. Son fruit, sa rondeur et sa note poivrée qui en fait sa caractéristisque. Il se déguste sur les viandes rouges et nos fromages de montagne.

I love everything about this legendary red wine from the Savoie: its fruitiness, roundness and hint of pepper. It is wonderful with red meats and our mountain cheeses.

Gilles

Abymes

J'aime ce vin sec et très fruité. Il surprend mes amis par sa fraicheur, quand je le leur fais découvrir, en toute occasion: à l'apéro, sur des fruits de mer et bien sûr quand je leur prépare ma «fameuse» fondue savoyarde !

I love this dry, very fruity wine. It is great as an apetizer, with seafood and of course, when I make my famous Savoie Fondue.

Christophe

Chignin Bergeron

Je m'amuse à faire découvrir ce vin blanc, en cachant son origine... On me cite toutes les régions viticoles et quand je dévoile le vin j'observe alors l'étonnement et la satisfaction de mes convives.

I enjoy giving people this wine without telling them where it's from. Once they have exhausted all of the wine growing regions. I tell them and they are amazed and delighted.

Alexandre

Crémant

A l'apéro ou tout au long du repas, le Crémant de Savoie accompagne toujours un grand moment de convivialité en famille ou entre amis.
Nature ou avec une liqueur de fruit, à vous de choisir !

For an aperitif or the whole meal, the Cremant de Savoie always goes well with a great time for conviviality and fun for all. Enjoy dry or with a fruit liqueur.

Philippe

Roussette

Le cépage «Altesse» est exceptionnel et offre des possibiltés géniales pour le vinificateur que je suis devenu au fil des années. Un régal de saveurs et d'arômes avec les crus Monterminod, Monthoux.

The Altesse is an exceptional grape variety, offering fantastic opportunities for a winemaker. The wines are full of delicious aromas and flavors.

©Eve Hilaire Studio des 2 Prairies

Les Cepages autochtones / The typical Savoie grapes

Mondeuse

(Vin rouge), représente 10% du vignoble Savoyard. Beaux raisins serrés, allongés, bleu sombre, presque noirs à maturité. Pulpe fondante, juteuse, d'une saveur sucrée avec une belle astringence.

Red wine. Beautiful long grapes that grow close together. Dark blue in colour, almost black when the fruit is mature. The juicy pulp melts in the mouth, tasting like sugar with a slight astringency.

Altesse

(Vin blanc), représente 7% du vignoble Savoyard. Peu productif, sensible au mildiou et à la coulure. Feuillage très découpé, d'un vert foncé sur la face supérieure, blanchâtre sur la face inférieure. L'Altesse aime les terrains pentus et produit des vins d'exception.

The Altesse grape produces a wine called «Roussette de Savoie». This grape is typical of Savoie, which is found nowhere else. Lively and rich, but with slight bitterness typical of this grape.

Jacquère

(Vin blanc), représente 55% du vignoble Savoyard. Grappes moyennes, très serrées. Grains à peau épaisse. Pulpe juteuse, âpre.

This typical Savoie grape is found nowhere else. A lovely mineral wine : Round with a pleasant fruity finish, deeply refreshing.

Les Fleurs... de notre Domaine

Fleur de Chardonnay

Finesse des agrumes, belle expression du Chardonnay sur un terroir savoyard, nez de fruits frais, noisette, amande et citron, bouche ronde et souple. Parfait avec viande blanche, poisson à l'oseille, filet de truite.

This Chardonnay from the Savoie country, beautifully expresses a fragrance and taste of citrus fruit.
Smell: Fresh fruits, hazelnut, almond and lemon.
Taste: Well-balanced, round and supple.
Colour: Deep yellow.
Perfect with fish and white meat.

Fleur d'Altesse (Roussette Monthoux)

Cépage Altesse à la robe lumineuse, teinte dorée et reflets verts. Nez suptil, notes fleuries et fruitées. Bouche équilibrée avec une trame saline. Parfait avec charcuterie, poissons grillés et viande blanche.

Grape: Altesse
Tasty apple, melon and green fig notes form a plump core, while a light floral edge adds zip through the finish.

Fleur de Roussanne (Chignin Bergeron)

Cépage Roussanne. Nez de fruits blancs, bouche franche et ronde, robe or jaune limpide. Parfait avec foie gras, poissons en sauce, viandes blanches.

Grape: Roussanne.
Plump, with a lightly buttered structure around a core of creamed yellow apple and Cavaillon melon notes.
A whiff of toasted brioche stitches up the finish.
Perfect with foie gras, white meat, fish in cream.

Fleur de Jacquère (Apremont)

Cépage Jacquère, robe or pâle reflets argentés.
Nez de fleurs blanches, agrumes, fruits exotiques ananas, kiwi, une touche de vanille. Bouche fraîche, ronde et tonique, assez longue, finale citronnée. Parfait avec Terrine de poisson, huîtres, crevettes, poisson.

Yellow apple, fennel and lemon zest notes form the core, while lively floral and quinine accents stretch out the finish. Offers lovely cut and purity. Very refreshing. Perfect with seafood, oyster, fish, and cheese specialties from the Savoie.

Graine de Terroir (Mondeuse Arbin)

Cépage Mondeuse, nez de fruits noirs et épices, bouche poivrée, vanillée, robe pourpre intense.
Parfait avec viandes rouges, gibiers et fromages.

Grape: Mondeuse.
Smell: Red and black berries, spicy.
Taste: Peppered.
Colour: Intense garnet red. Perfect with red meat, game and cheese.

Fleur de Gamay

Cépage Gamay, nez complexe de fruits rouges, bouche au final long et persistant, vin charnu et léger à la fois, robe rubis clair. Parfait avec viandes blanches, volailles, fromages de Savoie.

Grape: Gamay.
Smell :Balanced round savour, lively and fruity.
Long and persistant finish. Rich and light at the same time
Colour: Intense ruby
Perfect with white meat, poultry and cheese.

Fleur de Pinot

Cépage Pinot, nez de cerise et mûre, bouche équilibrée sur des tanins fins.
Robe rubis clair.
Parfait avec les fromages et les viandes rouges.

Grape: Pinot
Smell: Red berries, cherries and blackberries
Taste: Well balanced with delicate and spicy tannins
Colour: Clear ruby.
Perfect with red meat and cheese.

Abymes

Cépage Jacquère, nez d'amande, bouche fruitée, robe or blanc. Parfait en apéritif, avec fruits de mer, poissons grillés et plats savoyards.

Grape: Jacquère,
Powerful white, with a smoky aroma and firm flavors of ripe apple, pear and gooseberry, notes of beeswax and spices. Finishes long and crisp, echoing with minerality.

Chignin Bergeron

Cépage Roussanne,
robe or intense, très brillante. Nez miellé, notes de cire d'abeille, une touche de noix, fruits à chair blanche pomme, brugnon.
Bouche ample et fruitée, fraîche et longue.
Parfait avec foie gras, filet de truite ou lavaret à la crème.

Grape: Roussanne.
Buttery in feel, with straw, creamed peach and dried pear fruit notes, accented by wax and bitter almond hints on the finish.
Perfect with foie gras, fish and white meat..

Apremont

Cépage Jacquère, nez élégant, floral et fruité, bouche superbement équilibrée et résolument sec, robe or brillant. Vin sec de soif très raffraichissant idéal en apéritif comme en accompagnement de plat.

Grape: Jacquère.
Fresh and pure, with a core of apple, fennel and melon rind notes backed by a twinge of green almond on the bracing finish

Roussette

Cépage Altesse à la robe jaune pâle et reflets verts, nez de fruits blancs, poire et violette. Bouche avec une belle matière typique de l'altesse. Vin très équilibré, persistance fruitée et minérale, écorce d'orange.

Grape: Altesse,
Colour: light yellow, green shades.
Smell: White fruit, pear and violet.
Taste: Lively attack, with richness. Nice bitterness typical to Altesse. Well balanced wine, mineral and fruity persistance, orange peel.

Gamay

Cépage Gamay, nez de fraises et framboises, bouche fruitée, robe rubis clair.
Parfait avec jambons de montagne et saucissons aux noisettes.

Grape: Gamay. Smell: Red and black berries.
Taste: Round and open attack. Colour: Clear ruby.
Perfect with cured ham and sausage.

Mondeuse

Cépage Mondeuse, nez de baies sauvages, de jolis tanins en bouche, robe aux reflets bleutés. Parfait avec viandes rouges.

Grape: Mondeuse.
Smell: Wild berries.
Taste: Well-balanced, spicy with nice tannins.
Colour: Bluish shades. Perfect with red meat.

Pinot

Cépage Pinot, nez de cerise et mûre, bouche légère, belle expression de Pinot, robe rubis. Parfait avec les fromages et les viandes rouges.

Grape: Pinot
Smell: Red and blackberries.
Taste: Light, beautiful expression of Pinot
Colour: Clear ruby.
Perfect with red meat and cheese.

...Version Blanc

Cépage Chardonnay, avec une robe dorée lumineuse
Nez toasté pain grillé, noisettes, fruits secs, pomme et poire, une touche de poivre blanc. Bouche ample, doucement épicée avec une pointe de minéralité, harmonieuse entre gras et fraîcheur. Accompagne Terrine de légumes, blanquette de veau, gratin de fruits de mer.

Grape : Chardonnay

...Version Rosé

Cépage Gamay. Robe saumon pâle argentée. Nez de rose, d'herbes aromatiques fenouil-estragon, de petits fruits rouges acidulés, ananas et agrumes, et une touche de poivre blanc. Bouche tonique, harmonieuse entre rondeur et acidité croquante. Finale longue sur poivre gris et agrumes. Accompagne parfaitement salade aux fruits de mer, petite friture, sushis, sole grillée.

Grape : Gamay. Smell : Fruity and slightly acidulous. Taste : Round and lively. Colour : Light ruby. Perfect appetizer, and with fish and white meat.

...Version Rouge

Cépage Mondeuse typiquement Savoyard, nez de poivre blanc, bouche franche et final poivré, robe pourpre. Parfait avec viandes rouges et fromages de Savoie.

Grape : Mondeuse typical grape from the Savoie. Smell : White pepper. Taste : Peppered finish. Colour : Purple. Perfect with red meat and cheese from the Savoie.

Crémant de Savoie
Sparkling Wines

Le **Crémant de Savoie** est élaboré selon un process bien particulier.
Le vin de base assemblé pour la prise de mousse doit contenir au minimum 60 % de cépages autochtones (Jacquère ou Altesse) avec un minimum de 40 % du cépage Jacquère .
Concernant notre Domaine, nous élaborons notre Crémant avec :

- 85 % du cépage Jacquère
- 15 % du cépage Chardonnay

Une attention particulière est portée tout au long de la maturation du raisin jusqu'à l'élaboration finale du Crémant. Après une cueillette à la main avec tri sélectif des grappes, ces dernières seront pressées délicatement. Puis interviendra la « prise de mousse » en bouteille, qui durera entre 12 et 15 mois. On obtiendra ainsi un vin très fruité à forte personnalité, qui sera parfait à l'apéritif ainsi que tout au long du repas.

Crémant de Savoie *is produced following a very specifie process.*
The base wine must contain at least 60% of native varieties from Savoie (Jacquère or Altesse) with a minimum of 40% of the grape Jacquère
On our family vineyard, we make our Crémant with:

- *85% of the grape Jacquère*
- *15% Chardonnay grapes*

After manual harvest and sorting of grapes, they will be pressed slowly and carefully.
The «prise de mousse» or bottle fermentation will last between 12 and 15 months.
This will provide a very fruity wine with a strong personality, that will be perfect as an aperitif and throughout the meal.

Le Chateau de Monterminod

Exclusivité de notre Domaine

Cépage Altesse, typiquement Savoyard. Nez subtil, fruité, bouche équilibrée et structurée sur des notes de miel et fruits confits.

Monterminod Castle is exclusive to our Family Vineyard.

Fresh, with creamy-textured heather, melon and salted butter notes, showing a hint of macadamia nut on the open finish.

Le vignoble de Monterminod a été créé suite à une charte du XI ème Siècle, à l'initiative de St Odilon, grand Abbé de l'Abbaye de Cluny, pour produire des vins destinés à réconforter les bons moines qui venaient de fonder une colonie sur les bords du Lac du Bourget. Ce vignoble entourait le Château qui avait une position stratégique privilégiée dans le système défensif de la Savoie. C'est la princesse Anne de Chypre surnommée «la plus belle princesse qui fût au monde», devenue par son mariage Duchesse de Savoie, qui à son arrivée en Savoie, introduisit le cépage des Templiers qu'elle amena dans ses bagages et qui est à l'origine du cépage «Altesse».

According history, the origin of the grape «Altesse» comes from the island of Cyprus in the Mediterranean sea, to south-east of Greece. In 1432, the Duke Amédée of Savoie (the head of the State of Savoie at this time) whished his son to marry the daughter of the king of Cyprus, Anne de Lusignan (considered the most beautiful princess in the world). Returning to the Savoie and her new home, she brought with her the famous grape usually grown in Cyprus. She decided to plant the grape in the Savoie, and so, they called it «Altesse» in reference to her title. This grape is not known anywhere else in the world.

Le Chateau de Candie

Viognier

Vin très aromatique, il exhale des arômes floraux avec des notes d'abricot. Gras et souple à la fois, il apporte beaucoup de fraîcheur. Une robe jaune or brillant, un nez très aromatique et une bouche souple avec une finale très fraîche.

Full flavoured wine, with fine floral aromas and apricot notes.

Chambéry-le-Haut. Vignoble de l'époque féodale, chargé d'histoire au fil des siècles. Les vignes sises sur le domaine du Château de Candie furent détruites par le phylloxera en 1879. Reconstitué en 1891, il sera ensuite laissé à l'abandon au début du XX^{éme} siècle. En 2009, renouant avec la tradition du Château et de Chambéry, la famille PERRIER réimplante sur son versant sud, une parcelle en cépage noble Viognier.

A vineyard established in medieval times, has a rich history through the centuries. The vineyards at Chateau de Candie were destroyed by phylloxera in 1879. In 2009, returning to the traditions of the castle and the Chambéry region, the Perrier family replanted a small field of the noble wine variety, Viognier.

Jean Perrier et Fils

180 rue de la Jacquère 73 800 Les Marches - Savoie - France

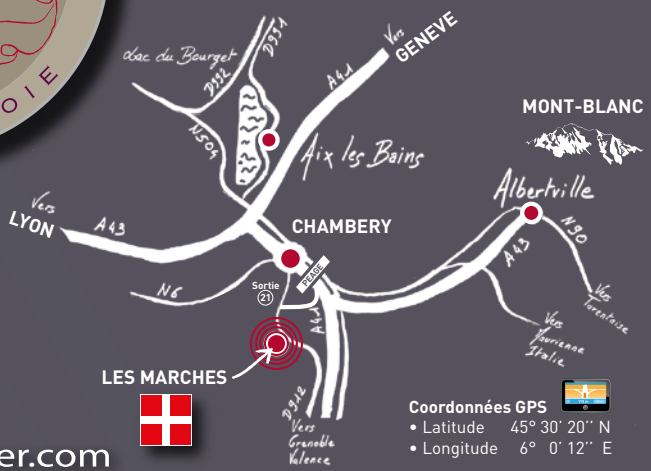
Tél : +33 (0)4 79 28 11 45 - Fax : +33 (0)4 79 28 09 91 Mail : info@vins-perrier.com

73800 LES MARCHES - FRANCE
JEAN PERRIER ET FILS
VIN DE SAVOIE

suivez-nous / follow us

www.facebook.com/JeanPerrieretFils73000

Nos actualités



Coordonnées GPS
- Latitude 45° 30' 20'' N
- Longitude 6° 0' 12'' E

www.vins-perrier.com

création graphique WWW.LA-COX.COM © oct. | 20 - crédits photos : Laurent Maslon, Didier Givois, Hobby One, Vins Perrier & Fils