



# Domaine des Plantaz

## AOC Vin du Bugey

## Bugey Rosé

### LE CÉPAGE

Le Gamay : ce plant est très répandu sur le territoire français, particulièrement dans les régions septentrionales. Les grappes sont de tailles moyennes et compactes, composées de grains noirs, légèrement ovoïdes.

### L'IMPLANTATION

Les vignes sont implantées sur une moraine glaciaire, dans une parcelle au sol profond, exposée Sud-Ouest. La présence de prêle sur la majeure partie de cette parcelle, révèle un sous-sol humide et siliceux. Cette plante pré-historique existait à l'origine sous forme arborescente (15 à 20 mètres de haut), composant de véritables forêts. De nos jours, il ne subsiste plus qu'une herbe de 20 à 30 centimètres de haut, que la présence de silice rend rugueuse, possédant des propriétés abrasives dont les Gaulois se servaient pour lustrer leurs boucliers et leurs armes.

### LE MODE DE CONDUITE

La densité de plantation est d'environ 5000 pieds hectare (entre les rangs : 2,20m ; entre les ceps sur le rang : 0,90m). Les rangs de vignes, plantés majoritairement en dévers, sont palissés à mi-hauteur (entre 1,70m et 1,80m en pleine végétation). La présence de prêle permet de concurrencer la vigne et de réduire les rendements afin de privilégier la qualité des raisins.

Nous pratiquons une taille en « Guyot simple » (une baguette à 6 ou 7 yeux allongée sur le fil de base du palissage et un courson à 2 yeux). Nous travaillons aussi en lutte raisonnée de manière à limiter l'usage de produits de traitement. Durant l'été, nous procédons à une vendange en vert, afin d'aérer les raisins, ce qui limite les risques de pourriture.

### LA VINIFICATION

Comme tous les vins de qualité, le Gamay est un cépage rouge à jus blanc. Les raisins sont pressés dès l'arrivée en cave (comme un vin blanc). Ils sont ensuite assemblés avec des jus de macération issue d'une « saignée » pratiquée sur une cuve de rouge quelques heures après l'encuvage. Cela permet d'obtenir la couleur souhaitée. Le débouillage par stabulation à froid (10° à 12°C pendant 48 heures) nous permet d'éliminer les grosses particules en suspension dans le jus. La fermentation alcoolique se passe en cuves thermorégulées à 16°C pour préserver les arômes. Ensuite vient la fermentation malo-lactique, puis, l'élevage sur fines lies.

### DÉGUSTATION ET ACCOMPAGNEMENT :

Nez frais, sur des notes fruitées et briochées.

- Garde : trois à cinq ans.
- Température : 10° à 14°
- Accompagnements : apéritifs, viandes blanches, poissons...

