



Domaine des Plantaz

AOC Vin du Bugey

Roussette du Bugey « Sur Plantaz »

LE CÉPAGE

Le vin tire sans doute son nom de la couleur jaune roux des baies de raisins, et non du cépage comme dans de nombreux cas. C'est en fait l'altesse qui fournit la matière première nécessaire à l'élaboration de ce vin dont l'histoire est liée à celle de la Savoie, et donc du Bugey. D'après la légende, Louis, fils d'Amédée IV de Savoie, importe ce cépage de Chypre afin de séduire sa belle princesse chypriote et l'attirer jusque dans nos montagnes. Même si l'origine géographique de ce plant n'est pas contestée, il semblerait qu'il ait été ramené par des croisés. Cet intérêt ancien de l'homme pour l'altesse est la preuve de sa qualité.

L'IMPLANTATION

Le vignoble implanté sur une moraine glaciaire bénéficie d'une exposition Sud-Est et d'une terre argileuse parsemée de cailloux ronds qui drainent le sol et captent la chaleur de la journée pour la restituer pendant la nuit. Ce cépage exigeant nécessite d'excellents sols et un très bon ensoleillement, c'est pourquoi nous lui réservons nos meilleures parcelles.

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). Ils sont enherbés 1 rang sur 2 afin de limiter le tassement, faciliter les travaux sur sol humide, maîtriser la quantité et la qualité des raisins. Nous travaillons le sol sur l'autre rang pour favoriser la vie microbienne, améliorer la nutrition des ceps et maîtriser la végétation. Nous pratiquons une taille en « Cordon de Royat » (deux baguettes attachées au palissage où nous laissons de petites cornes à un bourgeon) qui convient bien à ce cépage. L'entretien et les traitements de la vigne sont effectués en lutte biologique (engagement BIO 2019)

LA VINIFICATION

Les raisins sont pressés puis les jus sont débourbés par le froid (8° à 10°) avant les fermentations. Les fermentations alcooliques et malo-lactiques se déroulent en fût et sont ponctuées de bâtonnages pour brasser les lies afin d'apporter du gras, de la rondeur et développer les parfums de l'Altesse.

Élevage : 11 mois. / Stockage bouteille : 24 mois minimum avant la commercialisation.

DÉGUSTATION ET ACCOMPAGNEMENT

- Couleur : jaune doré et brillante.
- Parfum : nez frais, miellé, truffe. Notes de pêche et de caramel au lait.
- Bouche : rondeur et souplesse.
- Garde : jusqu'à 10 ans.
- Température : 12° à 13°
- Accompagnements : poulet à la crème, poisson en sauce, fromage à pâte pressées et pourquoi pas un foie gras.

