



# Domaine des Plantaz

## AOC Vin du Bugey

## Bugey Brut

### LE CÉPAGE

Notre Bugey Brut est issu d'un assemblage de Chardonnay, d'Altesse et de Jacquère.

La Jacquère, également appelé "plant des Abymes" fut introduite en Savoie vers le XIIème siècle. Ce cépage typique de notre région montagneuse sert à l'élaboration de la majeure partie des vins blancs de Savoie et, notamment des crus les plus connus tels l'Aprémont, l'Abyme, le Jongieu, ou encore le Chignin...

Dans le Bugey, ce cépage sert essentiellement à la production de méthodes traditionnelles, auxquelles il apporte une acidité soutenue, fraîcheur et vivacité.

### 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.

### 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, et maîtriser la quantité et la qualité des raisins. Nous travaillons le sol sur l'autre rang pour favoriser la vie microbienne et améliorer la nutrition des ceps.

Nous travaillons en lutte biologique pour favoriser la symbiose entre nos vignes et leur environnement.

### LA VINIFICATION

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cave, puis débourbés (opération qui consiste à éliminer les grosses particules en suspension dans le vin) afin d'obtenir plus de finesse. Le cépage Jacquère, de maturité tardive, possède une bonne acidité qui lui permet de très bien se conserver durant les 9 mois (minimum) nécessaires à la prise de mousse (deuxième fermentation en bouteille) et au remuage (opération visant à faire descendre le dépôt fermentaire dans le goulot de la bouteille). Durant ce temps, les bulles se forment et s'affinent, les parfums évoluent et deviennent plus subtils.

### DÉGUSTATION ET ACCOMPAGNEMENT

Alliant légèreté et fraîcheur, ce vin à la robe claire animée de fines bulles pourra être servi à l'apéritif, nature ou en kir, mais également en accompagnement d'une entrée.

- Température de service : 7° - 8°

