



# Domaine des Plantaz

## AOC Vin du Bugey

## Bugey Pinot «Les Fayes»

### LE CÉPAGE

Le Pinot (pinot fin), très ancien plant dont la cuture remonterait aux Gaulois, est le cépage noble des vins rouges de Bourgogne. Peu productif, il aime les sols calcaires et les climats tempérés.

### L'IMPLANTATION

Installée au pied d'une colline, notre parcelle de Pinot bénéficie d'une exposition Est et des premiers rayons du soleil.

### 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 sont palissés à mi-hauteur (entre 1,80m et 1,90m en pleine végétation) et enherbés partiellement afin de maîtriser la quantité et 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 en lutte biologique pour favoriser la symbiose entre nos vignes et leur environnement. Ce cépage étant peu productif, la vendange en vert est souvent inutile. La taille suffit généralement à réguler la production.

### LA VINIFICATION

Comme tous les vins de qualité, le Pinot fin est un cépage rouge à jus blanc. Cela nécessite donc de laisser les raisins macérer dans leur jus afin d'en extraire la couleur, les matières odorantes, les tanins...

En vue d'une meilleure extraction de ces matières, nous procédons à trois arrosages de 20 minutes chacun les premiers jours de fermentation, puis à des pigeages. Les durées de cuvaison sont d'environ 12 jours.

### DÉGUSTATION ET ACCOMPAGNEMENT

Sa couleur rubis clair ; son parfum épicé et fruité.

En bouche, ce vin charpenté et tannique dans sa jeunesse s'affine et s'arrondit avec 2 ans de garde.

- Garde : cinq ans et plus.
- Température : chambré 17°, 18°
- Accompagnements : viandes blanches, viandes rouges, marinades.

