Domaine des Plantaz
AOC Vin du Bugey

Mondeuse du Bugey

LE CÉPAGE
Ce plant, très anciennement connu dans la région, pourrait être "la vigne des Allobroges" citée par Columelle (écrivain latin du 1er siècle). Pline l'Ancien appréciait également "le Vitis allobrigica picata" dont les vins étaient très appréciés sur les tables romaines puisqu'il était vendu un bon prix de 1000 sesterces l'amphore de 36 litres. D'après les dernières identifications génétiques, ce cépage est à l'origine de la syrah. En réalité, la syrah est née de la filiation de deux cépages gaulois : la mondeuse, et un cépage ardéchois, le duazé. Cela tendrait donc à démontrer qu'il était présent sur les terres des tribus Allobroges avant la venue des Romains en Gaule. Il est très vigoureux, ses grappes sont longues et aérées, avec des grains noirs bleutés.

L'IMPLANTATION
Notre Mondeuse, implantée sur une moraine glaciaire, bénéficie d'une exposition Sud-Est sur une terre argileuse et pauvre qui nourrit parcimonieusement la plante.

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 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 de ne laisser que 5 à 7 raisins par pied pour améliorer la qualité de la récolte.

LA VINIFICATION
Comme tous les vins de qualité, la Mondeuse 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 varient de 12 à 15 jours selon l'année.

DÉGUSTATION ET ACCOMPAGNEMENT
Sa couleur : violet foncé ; son parfum : poivré avec des notes de violette. En bouche, ce vin charpenté et tannique exprime des odeurs de grains torréfiés (cacao , café).

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

conception & réalisation © j.helfer@aliceadsl.fr