



Domaine des Plantaz

AOC Vin du Bugey

Bugey Chardonnay

LE CÉPAGE

Implanté de longue date dans le Bugey, ce plant d'origine bourguignonne s'est très bien adapté au climat et au terroir bugiste où il produit des raisins blancs de couleur jaune dorée à pleine maturité. Les jus, d'excellente qualité sont très équilibrés et révèlent des parfums de tilleul.

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 pratiquons une taille en « Guyot simple arcure » (une seule baguette arquée puis attachée au palissage) qui convient bien à ce cépage.

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

LA VINIFICATION

Les jus sont issus d'un assemblage de macération pelliculaire et de pressurage direct. La maîtrise des températures de fermentation (entre 16° et 19°) nous permet de les prolonger afin d'obtenir plus de gras, de longueur et d'arômes fermentaires. Au cours de la fermentation, des parfums d'agrumes, de fruits de la passion ou de réglisse se développent en cuves.

DÉGUSTATION ET ACCOMPAGNEMENT

Généreux, fin, et équilibré, ce vin d'une bonne persistance en bouche marie le fruité à la rondeur tout en sachant préserver la note de fraîcheur qui caractérise le Bugey. S'exprime sur des notes d'agrumes. Il accompagnera à ravir vos poissons, viandes blanches et crustacés, mais vous pouvez avec un égal bonheur le servir à l'apéritif.

