



Domaine des Plantaz

AOC Vin du Bugey

Roussette du Bugey

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 et 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 avant les fermentations. Les températures de fermentation sont contrôlées (entre 16° et 19°), ce qui nous permet de les prolonger afin d'obtenir plus de gras, de longueur et d'arômes. Au cours de la fermentation, la finesse de la roussette se dessine en même temps qu'apparaissent des parfums boisés typiques du cépage.

DÉGUSTATION ET ACCOMPAGNEMENT

Sa couleur : jaune pâle et brillante.

Son parfum : très frais, évoque la sève de pin (bonbon des Voges), l'angélique dans sa jeunesse. Miellé, boisé, coing... un peu plus tard.

En bouche, elle s'exprime sur des notes miellées. On retrouve l'angélique, parfois la poire...

La roussette accompagnera vos fruits de mer, fritures, poissons meunières ou l'hiver, des préparations au fromage (fondue, raclette,...)

