Domaine des Plantaz
AOC Vin du Bugey

Bugey Gamay

LE CÉPAGE
Ce plant est très répandu sur le territoire français, particulièrement dans les régions septentrionales. Les grappes sont de tailles moyennes et compactes, composées de grains noirs et légèrement ovoïdes.

L'IMPLANTATION
Les vignes sont implantées sur une moraine glaciaire, dans une parcelle au sol profond , exposée Sud-Ouest .La présence de prèle sur la majeure partie de cette parcelle révèle un sous-sol humide et siliceux. Cette plante préhistorique existait à l'origine sous forme arborescente (15 à 20 mètres de haut), composant de véritables forêts. De nos jours, il ne subsiste plus qu'une herbe de 20 à 30 centimètres de haut, que la présence de silice rend rugueuse, possédant des propriétés abrasives dont les Gaulois se servaient pour lustrer leurs boucliers et leurs armes.

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» (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. Durant l'été nous procédons à une vendange en vert, afin d'aérer les raisins, ce qui limite les risques de pourriture.

LA VINIFICATION
Comme tous les vins de qualité, le Gamay 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 par jour pendant 5 à 7 jours. Il s'agit de cuvaisons courtes dans le but de garder des parfums frais et fruités, sans extraire trop de tanin.

DÉGUSTATION ET ACCOMPAGNEMENT
Sa couleur : pourpre ; son parfum : fruits rouges, zan...
En bouche, ce vin souple et léger nous procure une sensation de fraîcheur.

- Garde : trois à cinq ans.
- Température : 15° à 16°
- Accompagnements : agrémente aisément les plats simples, côtelettes, grillades, rôti de porc, viandes blanches, et fromages à pâtes molles.

conception & réalisation © j.helfer@aliceadsl.fr