



Le vignoble de Savoie et du Bugey

Le Vignoble de Savoie et du Bugey

4 DÉPARTEMENTS :

Savoie(73)

Haute-Savoie(74)

l'Ain(01)

Isère(38)



Le Vignoble de Savoie et du Bugey

La taille du vignoble est d'environ 2600 hectares classés en AOP
(SAVOIE ET BUGHEY)



Le Vignoble de Savoie et du Bugey

- 1** Vignoble de Savoie
- 2** Vignoble de Bugey

GRANDS
VINS 
GRANDSVINS-PRIVES.COM



Le Vignoble de Savoie et du Bugey

C'est une des régions viticoles les plus petite de France (avec le JURA). Elle se situe à l'est de la France. Le vin de cette région est connu grâce à des crus comme **Abymes et Apremont** . Les bons vins de Savoie-Bugey sont élaborés pour les plus connus avec les cépages mondeuse, jacquère et altesse.



Le Vignoble de Savoie et du Bugey

Le Vignoble de Savoie

Le Vignoble de Savoie et du Bugey

Belles années des vins

Jusqu'au début des années 90, c'est « l'âge d'or » des Vins de Savoie. En 1992, les Jeux Olympiques d'Albertville apportent un éclairage supplémentaire sur le Vignoble. Les Concours agricoles et viticoles battent leur plein et les récompenses tombent pour l'un des plus petits terroirs de France.

Couronnés de 3 AOC, les Vins de Savoie semblent à leur apogée, mais c'est sans compter sur une consommation nationale du vin en baisse. Et également des vignobles concurrents qui ont su anticiper ce phénomène en augmentant leur qualité. En une petite décennie le vignoble connaît une baisse de sa réputation, qui l'enferme dans des vins de consommation rapides, peu concentrées et non taillés pour la garde.



Carte d'identité du vin de Savoie



2050 hectares de Vignes en production.



3 AOP : *Savoie* / *Roussette de Savoie* / *Seyssel*



20 Dénominations Géographiques + le Crémant de Savoie



Des microclimats influencés par la localisation Alpine du Vignoble.



22 cépages dont certains uniques au monde.



Une filière composée de 375 adhérents :

179 viticulteurs en cave particulière

101 coopérateurs répartis sur les 2 Caves

87 apporteurs pour les Maisons de Négoce

8 Maisons de Négoce

1ère Filière végétale en savoie Mont Blanc

2ème Filière agricole en Savoie Mont Blanc après la filière Laitière



Le Vignoble de Savoie et du Bugey

Les cépages :

- 7 uniques au monde :
- Altesse, Gringet, Jacquère, Mondeuse blanche, Mondeuse persan, Mondeuse noire

Le Vignoble de Savoie et du Bugey

- Mondeuse : variété typiquement savoyarde. Il était très rependu avant l'arrivée du phylloxera. On le retrouve essentiellement dans la Combe de Savoie où elle représente 10% de l'encépagement de cette zone. Il développe tout son potentiel dans les crus d'Arbin et de Saint-Jean-de-la-Porte. C'est un cépage plutôt vigoureux qui donne des vins dense et tannique. Il se plaît sur les sols calcaires et schisteux.

Persan : Vieille variété de Savoie. De moins en moins présente, on le retrouve dans la Combe de Savoie, en Tarentaise et dans la Maurienne.

Altesse (ou Roussette, Roussette de Montagnieu, Fusette d'Ambérieu, Prin blanc...) : Cépage typique de Savoie dont on retrouve la trace dès le XVIème siècle dans la Montagne du Chat. Il est présent sur 15% de la surface plantée de Savoie. C'est un cépage vigoureux à maturité tardive. Il est sensible au gel et à certaines maladies de la vigne.

Jacquère : Cépage emblématique de Savoie, il est très ancien, il aurait implanté au XIIIème siècle. Il recouvre quasiment 55% soit environ 1000 ha dont 900ha dans la Cluse de Chambéry et dans la Combe de Savoie. C'est un cépage vigoureux à maturité tardive.

Gringet (ou Roussette basse) : Cépage savoyard, il représente 1% de l'encépagement total et 11% de Haute Savoie. Il est surtout présent dans la Côte d'Arve et dans la vallée des Usses. Il rentre à 100% dans la composition du mousseux d'Ayze.



Altesse

Typiquement savoyard, il est le cépage blanc le plus répandu. Ses surfaces représentent actuellement environ 40% du vignoble savoyard, soit 800 hectares. Cep vigoureux, grappes moyennes, grains sphériques inégaux.

Abymes, Apremont, Chignin, Cruet, Jongieux et Saint-Jeoire-Prieuré



Chardonnay

Il couvre une superficie de 90 hectares. Petites grappes cylindriques, compactes. Petits grains sphériques, jaunes ambrés. L'ensemble du vignoble



Chasselas

Ce cépage n'est présent qu'en Haute-Savoie où il couvre 80 hectares. Vigueur moyenne, grappes assez grandes, gros grains sphériques.

Crépy, Marignan, Marin, Ripaille



Gringet

Typiquement savoyard, il n'en existe que 23 hectares plantés à Ayze, Bonneville, Marignier. Cep vigoureux, grappes moyennes, grains globuleux.

Ayze



Jacquère

Typiquement savoyard, il est le cépage blanc le plus répandu. Ses surfaces représentent actuellement environ 40% du vignoble savoyard, soit 800 hectares. Cep vigoureux, grappes moyennes, grains sphériques inégaux.

Abymes, Apremont, Chignin, Cruet, Jongieux et Saint-Jeoire-Prieuré



Roussane

Appelée en Savoie Bergeron. Cépage planté uniquement sur les communes de Chignin, Francin et Montmélian (100 hectares). Cep vigoureux, grappes moyennes, grains sphériques moyens.

Chignin-Bergeron



Mondeuse

Ce cépage rouge, couvre 270 hectares. La tendance est à la stabilité. Vigueur moyenne, grappes moyennes, grains ellipsoïdaux.

Chautagne, Chignin, Jongieux...



Gamay

Typiquement savoyard, ce cépage est en progression et couvre environ 240 hectares. Cep vigoureux, grappes assez grandes, grains sphériques inégaux.

Arbin, Chautagne, Chignin, Jongieux, Saint-Jean-de-la-Porte...



Pinot

Il couvre une superficie de 100 hectares. Cep vigoureux, grappes cylindriques, petits grains serrés.

Chautagne, Combe de Savoie, Chignin, Jongieux...

Le Vignoble de Savoie et du Bugey

Présentation générale des AOP ...

Le Vignoble de Savoie et du Bugey

- Altitudes 200 à 600 mètres
- 3ème Pépiniériste de France (principalement pour la Bourgogne et la Champagne)
- Une viticulture Héroïque avec de nombreux coteaux entre 30%-70% de pentes, et des sols à base les éboulis calcaires et de moraines glacières
- Un marché très local et quelques réussites à l'export (US / CANADA / JAPON ...)

Le Vignoble de Savoie et du Bugey

- Le vignoble Savoyard se compose de 3 AOP régionales :

SAVOIE – 2 000 HAS – 1973

ROUSSETTE DE SAVOIE – 50 HAS – 1973

SEYSSEL – 90 HAS – 1942

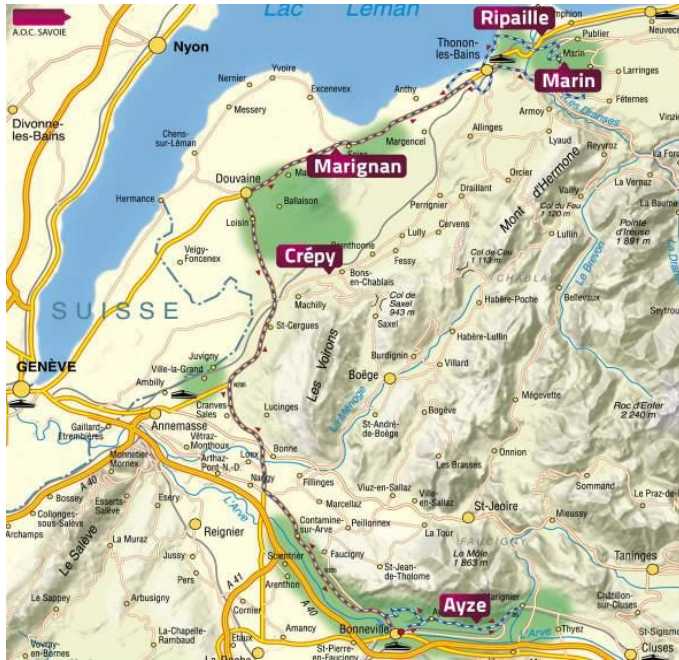
Et d'une appellation d'effervescent : Crémant de Savoie

Le Vignoble de Savoie et du Bugey

- 3 grandes zones :

- LEMAN ET ARVES
- CHAUTAGNE ET JONGIEUX
- CLUSE DE CHAMBERY ET COMBE DE SAVOIE

Le Vignoble de Savoie et du Bugey



Le Vignoble de Savoie et du Bugey

- LEMAN ET ARVES

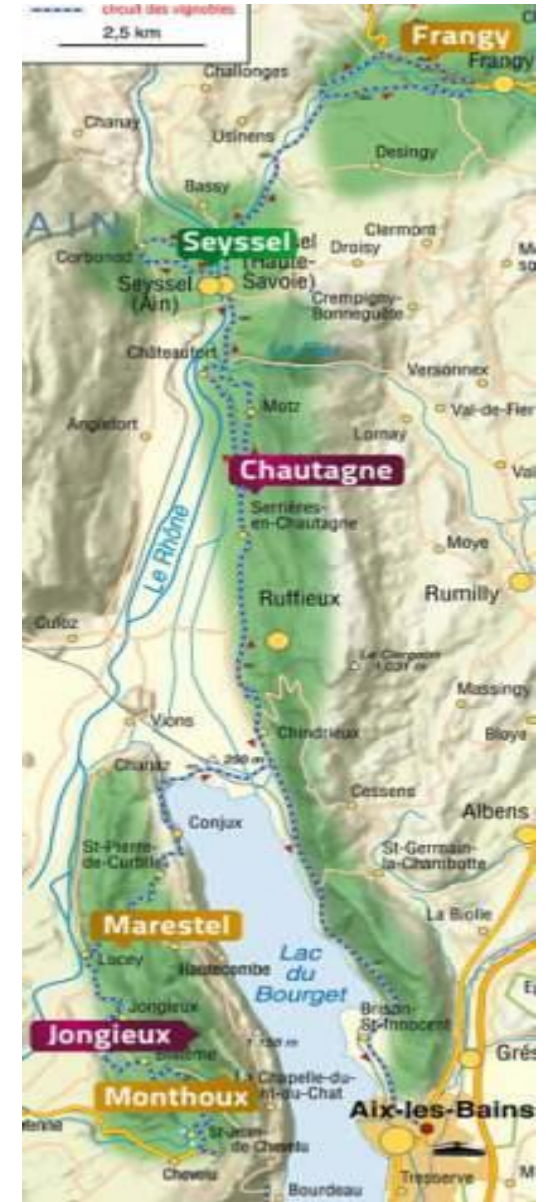
Le vignoble se situe sur la rive sud du Lac Léman. On y découvre le Crépy, le Marignan, le Marin et le Ripaille. Au début de la vallée de l'Arve, on trouve les vins pétillants à Ayze. Plusieurs sites sont à découvrir, comme la Tour de La Roche-Sur-Foron, la pierre aux fées, des châteaux...



Le Vignoble de Savoie et du Bugey

- CHAUTAGNE ET JONGIEUX

Le vignoble s'étend autour du lac du Bourget et de la ville d'Aix-les-Bains. C'est le royaume de prédilection de l'AOC Roussette de Savoie, de Marestel, de Monthoux, de Frangy et l'AOC Seyssel. Pendant ce parcours plusieurs lieux sont à voir, comme l'Abbaye Royale d'Hautecombe, le Lac du Bourget, les villes aux alentours...



Le Vignoble de Savoie et du Bugey

- CLUSE DE CHAMBERY ET COMBE DE SAVOIE

Le vignoble se concentre au sud de Chambéry et dans la vallée de l'Isère. Il est le secteur viticole le plus important de la région. On peut y déguster de l'Abymes, de l'Apremont, de l'Arbin, du Chignin-Bergeron... Avec ce circuit plusieurs endroits sont à visiter. La ville de Chambéry, avec le château des Ducs de Savoie, mais aussi le musée de la vigne et du vin, la Vierge Noire (lieu de pèlerinage), le col du Granier.



Le Vignoble de Savoie et du Bugey

**Une vingtaine de dénominations géographiques qui se rattachent
aux 3 Appellations**

Le Vignoble de Savoie et du Bugey

- Ayse Crépy Marignan Ripaille Marin Frangy
Seyssel Chautagne Marestel Jongieux
Monthoux Monterminod Saint Jeoire du
Prieuré Aprémont Les Abymes Chignin
Chignin Bergeron Montmélian Arbin
Cruet Saint Jean de la Porte

Le Vignoble de Savoie et du Bugey

Répartition des Vins de Savoie par couleurs :



Vins Blancs 70%

Vins Rouges 20%

Vins Rosés 6%

Mousseux 4%

Le Vignoble de Savoie et du Bugey

- 3 Appellations Régionales



Savoie 88%

Roussette de Savoie 9%

Seyssel 3%

Le Vignoble de Savoie et du Bugey

- **Production :**

Volumes de Bouteilles : 16 Millions

Volumes en hectolitres : 125 000 en moyenne

Le Vignoble de Savoie et du Bugey

- **La distribution des Vins de Savoie**



Grande Distribution 40%

Export 5%

Vente Directe 5%

Cafés, Hôtels, Restaurants,
Cavistes 40%

Le Vignoble de Savoie et du Bugey

Le Vignoble du Bugey

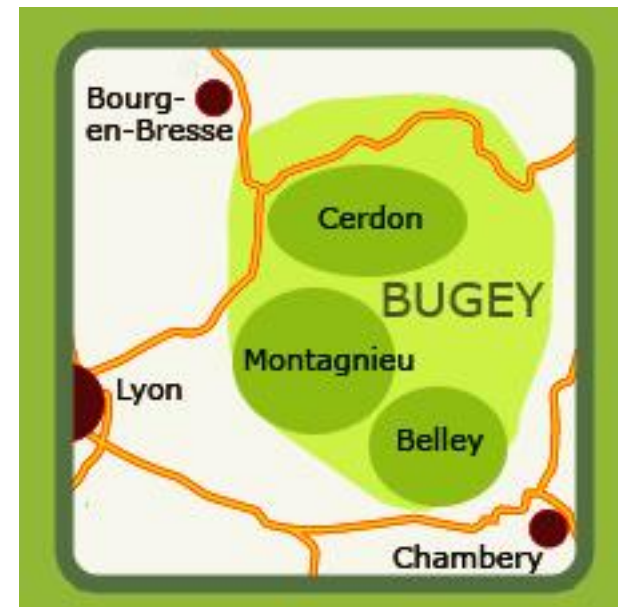
Le Vignoble de Savoie et du Bugey

Le Bugey est situé au Sud-Est du département de l'Ain, au coeur du triangle Lyon - Grenoble - Genève. Aux côtés de la Douce Bresse, de la langoureuse Dombes et de l'atypique Pays de Gex, il tient une place particulière.

Son relief, très contrasté et de toute beauté, réserve bien des surprises aux promeneurs mais aussi aux amateurs et connaisseurs de vins.

Un vignoble facile d'accès ...

Un vignoble facile d'accès depuis les grandes métropoles de Lyon, Grenoble et Genève grâce à un important réseau de communication routier et ferroviaire.



L'AOC BUGEY, L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE EN CHIFFRES

460

Hectares



3

Couleurs de vins



1

Spécialité : les bulles



3

Terroirs à part



80

Vignerons



55

Producteurs de raisin



2

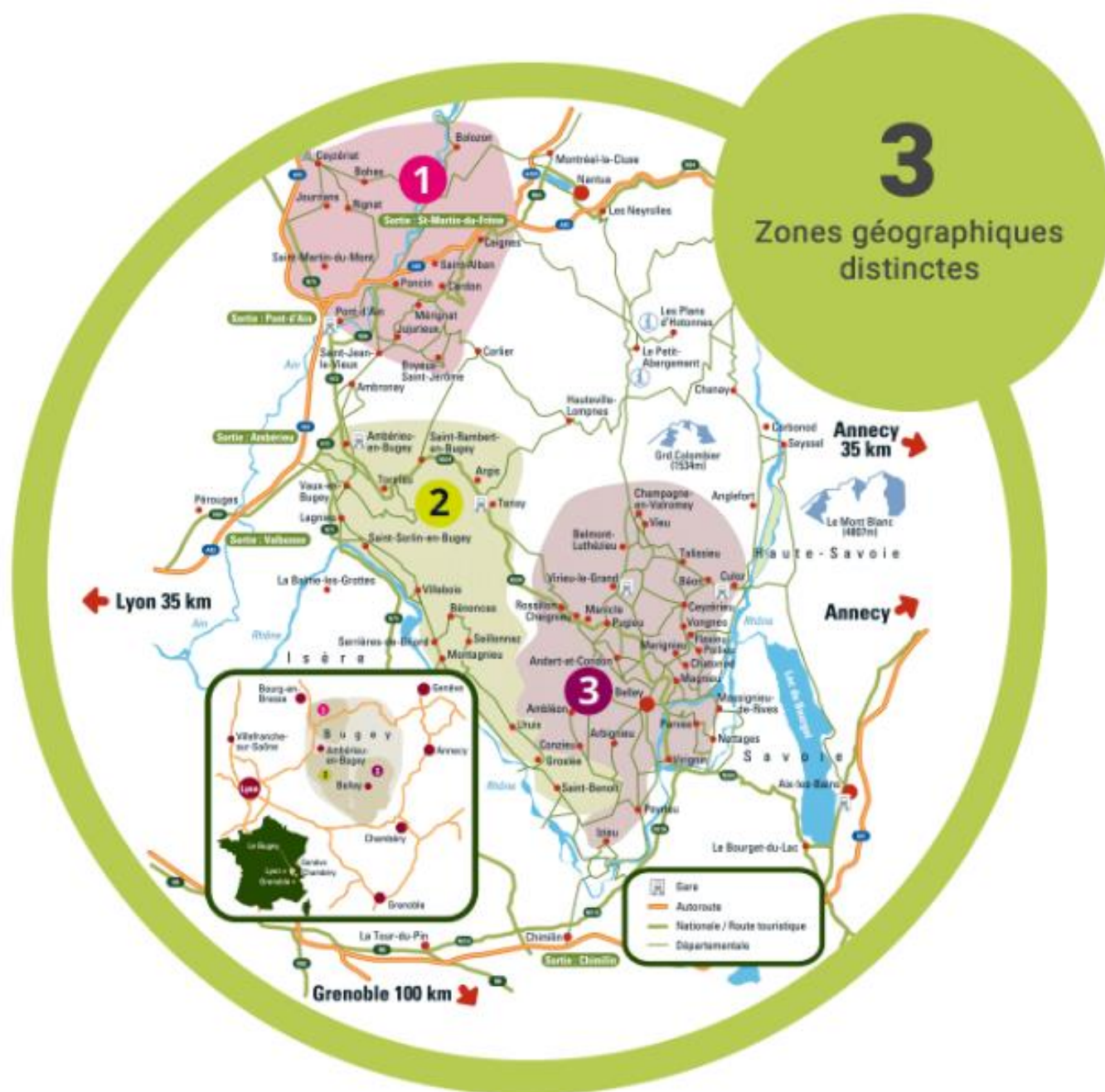
Cahiers des charges



CERDON 1

MONTAGNIEU 2

BELLEY 3



3
Zones géographiques
distinctes

70

Exploitations viticoles ouvertes au public
(accueil et caveau de dégustation)



4 000 000

Bouteilles vendues



0

Cave coopérative



60 %

De vins pétillants



34 %

De la surface certifiée HVE



30 %

De la surface des vins
produits en agriculture biologique



24 000

hl production moyenne annuelle



8

Vins composent la gamme
des vins AOC Bugey



COMBIEN D'AOC DANS LE VIGNOBLE DU BUGEY ?

2 appellations possibles :

AOC Bugey est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges, rosés et aux vins mousseux ou pétillants blancs et rosés. Certains vins de l'AOC Bugey sont accompagnés d'une dénomination géographique complémentaire. Il y en a 4 :

- AOC Bugey Manicle (blanc et rouge) ;
- AOC Bugey Montagnieu (rouge) ;
- AOC Bugey mousseux ou pétillant Cerdon ;
- AOC Bugey mousseux ou pétillant Montagnieu.

AOC Roussette du Bugey est réservée aux vins blancs tranquille issu du cépage Altesse. Elle peut être complétée par une dénomination géographique complémentaire. Il y en a 2 :

- AOC Roussette du Bugey Montagnieu ;
- AOC Roussette du Bugey Virieu-le-Grand.

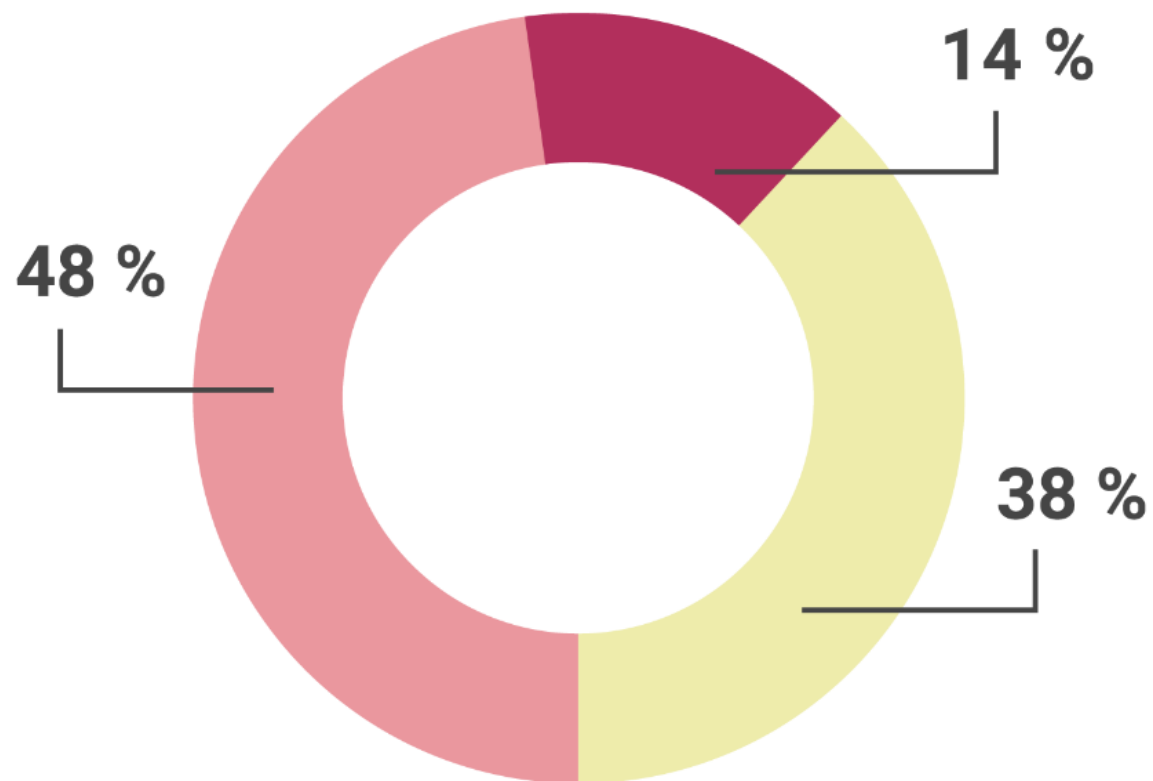
3 COULEURS DE VINS

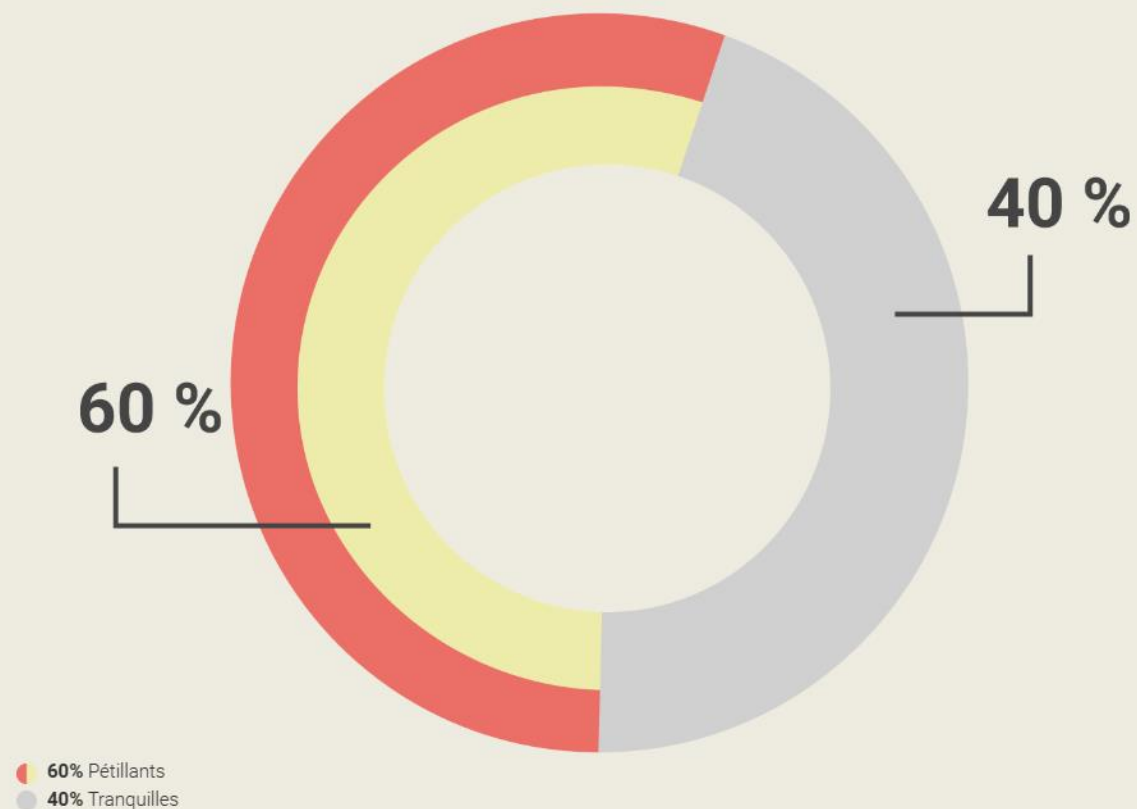
L'appellation AOC Bugey est attribuée à l'ensemble des vins rouges, blancs, rosés produits dans cette région

- **Deux vins blancs** : le Bugey Blanc élaboré à partir du cépage Chardonnay (cépage principal représentant au minimum 50% de l'encépagement) et en cépages dits secondaires : Aligoté, Altesse, Jacquère, Pinot Gris et Mondeuse Blanche. La Roussette du Bugey est produite uniquement à partir du cépage Altesse.

- **Trois vins rouges** issus de mono cépage (pas d'assemblage dans les vins rouges) : le Bugey Gamay, le Bugey Pinot Noir et le Bugey Mondeuse.

- **Des vins rosés** qui sont issus des cépages Gamay et/ou Pinot Noir (cépages principaux représentant ensemble ou séparément au minimum 50 % de l'encépagement) ainsi que de la Mondeuse, du Pinot Gris et du Poulsard (cépages accessoires).





DES VINS MAJORITAIREMENT EFFERVESCENTS

Plus de 6 bouteilles sur 10 produites dans le Bugey sont des vins mousseux, élaborés soit selon la méthode traditionnelle soit selon la méthode ancestrale.

- **Issus d'une méthode traditionnelle** avec prise de mousse en bouteilles minimum de 9 mois pour les Bugey Brut et 12 mois pour les Bugey Montagnieu Brut, stockage, remuage et dégorgement pour le Bugey mousseux blanc (majoritairement produit à partir des cépages suivants : Chardonnay, Jacquère et Molette) ou rosé (majoritairement produit à partir des cépages suivants : Gamay et Pinot Noir).

- **Issus d'une méthode ancestrale** avec fermentation partielle à basse température en cuve. Le vin est mis en bouteille et poursuit sa fermentation. La durée de la prise de mousse est d'au minimum 2 mois.

L'AOC BUGEY, C'EST 3 TERROIRS & 3 DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES

CERDON

Le relief de cette région viticole située à mi-chemin entre Belley et Bourg-en-Bresse, dans et autour de la vallée de Cerdon, est extrêmement accidenté.

Les vignes s'étagent entre 300 et 550 m d'altitude et les pentes peuvent être très fortes. Les sols d'origine jurassique sont tous calcaires. On y produit **un vin mousseux rosé, demi-sec, très aromatique et peu alcoolisé** puisqu'il ne titre que 7 à 8°.

Les cépages autorisés pour l'élaboration du Bugey Cerdon sont le Gamay et le Poulsard, classés depuis 2004 dans la liste des cépages aromatiques.

La particularité de ce vin est sa méthode d'élaboration : la Méthode Ancestrale. Une méthode mise au point progressivement par les vignerons du cru.

On dénombre 40 producteurs pour 140 ha. Le Bugey Cerdon représente la moitié du volume de production de l'AOC Bugey.

MANICLE

Le Bugey Manicle est produit au lieu-dit Manicle (communes de Cheignieu-la-Balme et Pugieu).

C'est une terrasse à 300 mètres d'altitude inclinée vers le sud, adossée à une falaise. Le sol est formé d'éboulis et de graviers calcaires.

Comme le clos Machuraz, Manicle appartenait aux Cisterciens de Saint Sulpice. Brillat-Savarin, célèbre gastronome natif de Belley, en possédait quelques vignes.

Les vins de Manicle sont tranquilles, issus du chardonnay pour le Bugey Manicle blanc et du pinot noir pour le Bugey Manicle rouge.

On dénombre 3 producteurs, la surface actuelle plantée est d'une dizaine d'hectares.

MONTAGNIEU

Le coteau de Montagnieu est un site magnifique qui domine le Rhône à 20 km à l'ouest de Belley.

Il s'étend sur 3 communes : Briord, Montagnieu et Seillonnaz. La Chartreuse de Porte y avait une partie de ses vignobles. La pente est ici très forte et difficile à travailler.

L'essentiel de la récolte est consacrée au vin effervescent, méthode traditionnelle : **le Bugey Montagnieu Brut.**

Deux autres productions, plus confidentielles, méritent l'attention : **la Roussette du Bugey Montagnieu** élaborée à partir du cépage altesse et **le Bugey Montagnieu** avec le cépage mondeuse.

On compte une dizaine de producteurs. Les vignes s'étendent sur d'environ 45 ha.

Le Vignoble de Savoie et du Bugey

Paysage du Bugey

Le vignoble est enclavé entre le Jura au Nord et la Savoie à l'est. Son paysage est varié, il se compose de forêts de marais et de combes. On y trouve bon nombre de cascades, de lacs et de rivières. Le sommet culminant du Pays du Bugey est le Grand Colombier qui se dresse à 1530m. Les vignes ont été plantées entre 200 et 550m d'altitude. Le Pays du Bugey est une très belle région malheureusement méconnue par le grand public.



Le Vignoble de Savoie et du Bugey

Cépages rouges du Bugey :

Gamay : Cépage du Beaujolais. Il a été introduit tardivement dans le vignoble du Bugey (1940-1950). On le retrouve surtout dans le cru Cerdon où il rentre dans l'élaboration des vins effervescents entre autres. C'est un cépage plutôt délicat qui craint le gel, il possède un bon rendement. Il donne des vins friands, peu tanniques et généreux en fruits.

Pinot Noir (ou noirin, savagnin noir...) : Originaire de Bourgogne, il a été importé dans le Bugey au début du XXème siècle. Il se plaît sur les sols graveleux et calcaires. Il a une maturité précoce dans cette région. On le retrouve dans toute le vignoble du Bugey mais surtout dans les crus Montagnieux et Manicle où il donne un vin très fin. Il rentre aussi dans la composition des vins effervescents.

Poulsard (ou pulceau, mescle, méthie) : Cépage typiquement jurassien. On le retrouve surtout dans le Cru Cerdon. Il sert à l'élaboration des vins effervescents rosés du Cerdon.

Mondeuse (ou Monteuse) : Cépage du Bugey, très ancien. On le retrouve dans tout le vignoble du Bugey sauf dans le cru Cerdon dans les zones les plus basses et les moins hautes. Ce cépage peut donner des vins puissant, coloré avec une bonne aptitude au vieillissement.



Le Vignoble de Savoie et du Bugey

- **Cépages blancs du Bugey :**

Chardonnay : Cépage de Bourgogne, il a été introduit dans le Bugey au début du XXème. Il produit en moyenne 7000hl de vin blanc. On le retrouve dans l'ensemble du vignoble du Bugey. Il rentre à 100% dans l'élaboration du Bugey blanc. Il sert à l'élaboration du Bugey brut Méthode Traditionnelle.

- Altesse (roussette) : Cépage de Savoie et du Bugey. Il est souvent assemblé au Chardonnay. On la retrouve dans le cru Montagnieux.

- Molette : Originare de Savoie, on la retrouve dans le cru du Cerdon à Belley et à Groslee. Elle rentre dans la composition du Bugey brut Méthode Traditionnelle.

- Jacquère : On la retrouve à titre anecdotique dans tout le vignoble du Bugey sauf dans le Cerdon.

- Aligoté : Originare de Bourgogne. Il a été introduit dans les années 1950 dans le Bugey. Il est surtout présent en petite quantité autour de Belley dans le Cerdon. Il rentre dans la composition du Bugey blanc et mousseux.

Les vins et alcools dégustés

A photograph of three men in a vineyard. The man on the left is older, wearing glasses and a salmon-colored shirt. The man in the center is middle-aged, smiling, wearing a light blue button-down shirt. The man on the right is younger, with a beard, wearing a light blue t-shirt. They are all smiling and looking towards the camera. The background is a lush green vineyard with grapevines and leaves. The text "DOMAINE GIACHINO" is overlaid in white, bold, sans-serif font in the center of the image.

DOMAINE GIACHINO

Navigation icons: Street View, Car, Public Transport, Walking, Bicycling, Flying, Close.

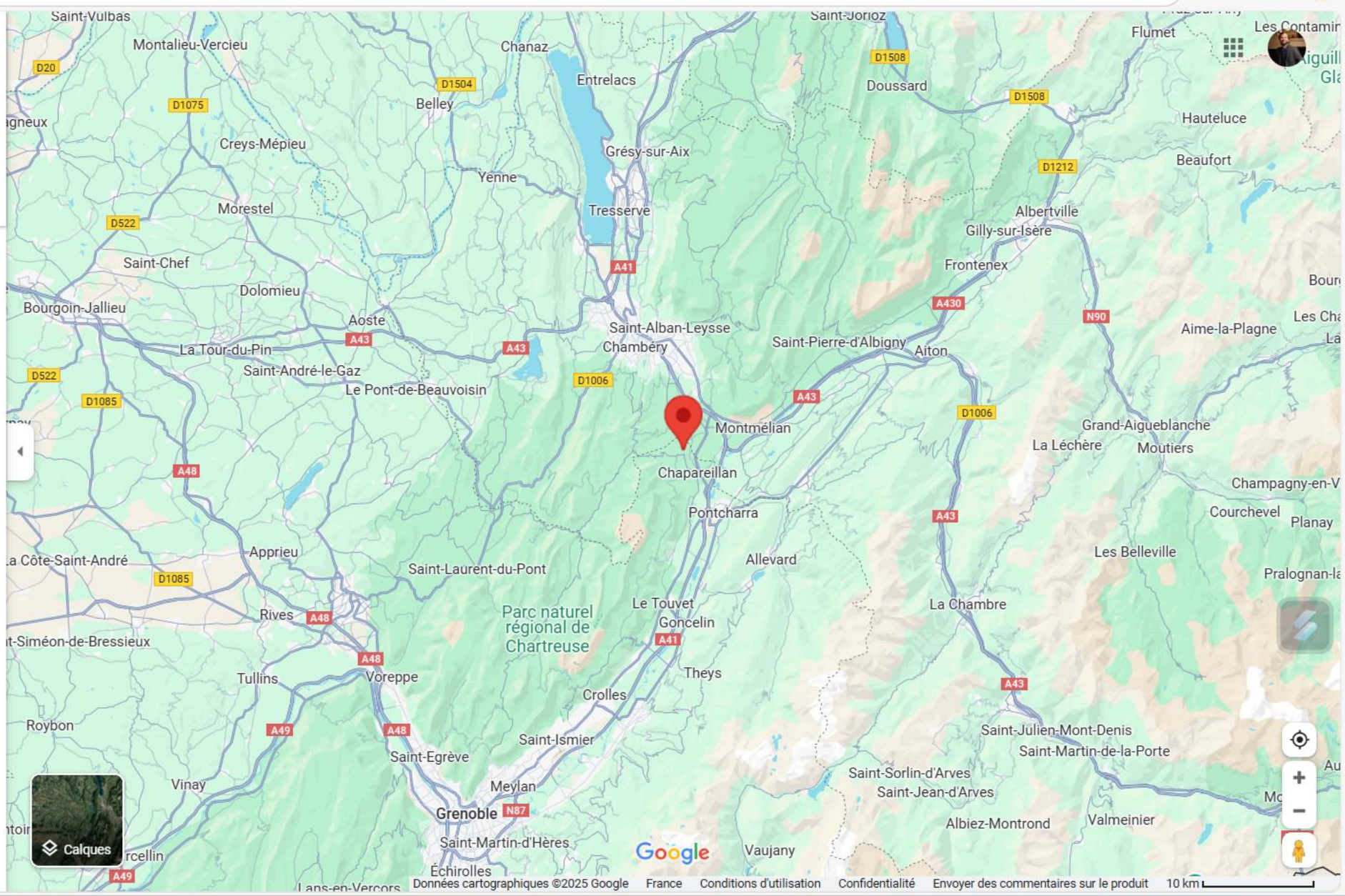
Search bar: Choisissez un point de départ ou cliquez s

Destination: Domaine Giachino, 189 Chem. des Côtes,

Perturbations

Trafic fluide dans cette zone

Aucune perturbation routière connue. Les incidents de circulation s'afficheront ici.



Le Vignoble de Savoie et du Bugey

Domaine Giachino

Avec une altitude moyenne de 1 500 m, 36 sommets de plus de 3 500m et 107 de plus de 3 000m, ce département s'identifie comme un département de haute montagne dans lequel les vignobles devraient se faire rares. Le terrain est accidenté, les parcelles morcellées, le climat rude.

Domaine savoyard à la réputation plus que grandissante, les frères Giachino (frères Giach comme on les nomment) démarrent l'aventure à la fin des années 1980. Le Domaine Giachino est situé en Savoie et à l'entrée du parc régional de la Chartreuse. Son vignoble est composé d'une multitude de parcelles de vignes qui s'étendent au pied du Mont Granier, sur les communes de Les Marches, Chapareillan et Apremont.

L'imposant Mont Granier, culminant à presque 2000 mètres d'altitude, a vu une partie de sa roche s'effondrer dans la nuit du 24 au 25 novembre 1248, engloutissant 5 paroisses sur son passage. L'éboulement a ensuite engendré un relief chaotique constitué de formations variées (des petites buttes calcaires) où se trouve le vignoble de "Les Marches", au pied de l'une des plus grandes falaises françaises.



Monfarina - AOP



Monfarina est un terme inspiré d'une danse traditionnelle du Piémont.

Cépage : Assemblage Jacquère, Mondeuse Blanche et Verdesse - 3 Hectares

Vendanges : manuelles, les grappes sont ramassées entières et triées. Elle est non foulée puis pressée lentement.

Vinification : Débourage à froid par thermo-régulation des cuves à environ 10° pendant 96 heures.

Fermentation alcoolique lente grâce à la thermo-régulation maxi 16° de 3 à 12 semaines suivi de la fermentation malolactique. Vinification selon charte "Nature & Progrès"

Elevage : élevage sur lies totales de 10 à 14 mois

Terroir : sur les éboulis du Mont Granier, entre marnes et gros blocs de calcaire.

Dégustation : De couleur jaune pâle, il séduit par l'intensité de ses arômes (des senteurs exotiques rappelant le fruit de la passion et le litchi ainsi qu'une minéralité amenant les agrumes et le cassis) comme par sa rondeur et sa persistance

Accord mets/vins : Fromages frais ou secs, accompagne également les poissons ou les fruits de mer. En Savoie, se boit à l'apéritif.

Conservation : 5 à 10 ans

A photograph of four people (three men and one woman) standing in front of a rustic stone wall. The woman is on the left, wearing a light blue shirt. Behind her is a man in a patterned shirt. To her right are two men in dark blue shirts. The text "DOMAINE BONNARD" is overlaid in white capital letters across the center of the image.

DOMAINE BONNARD

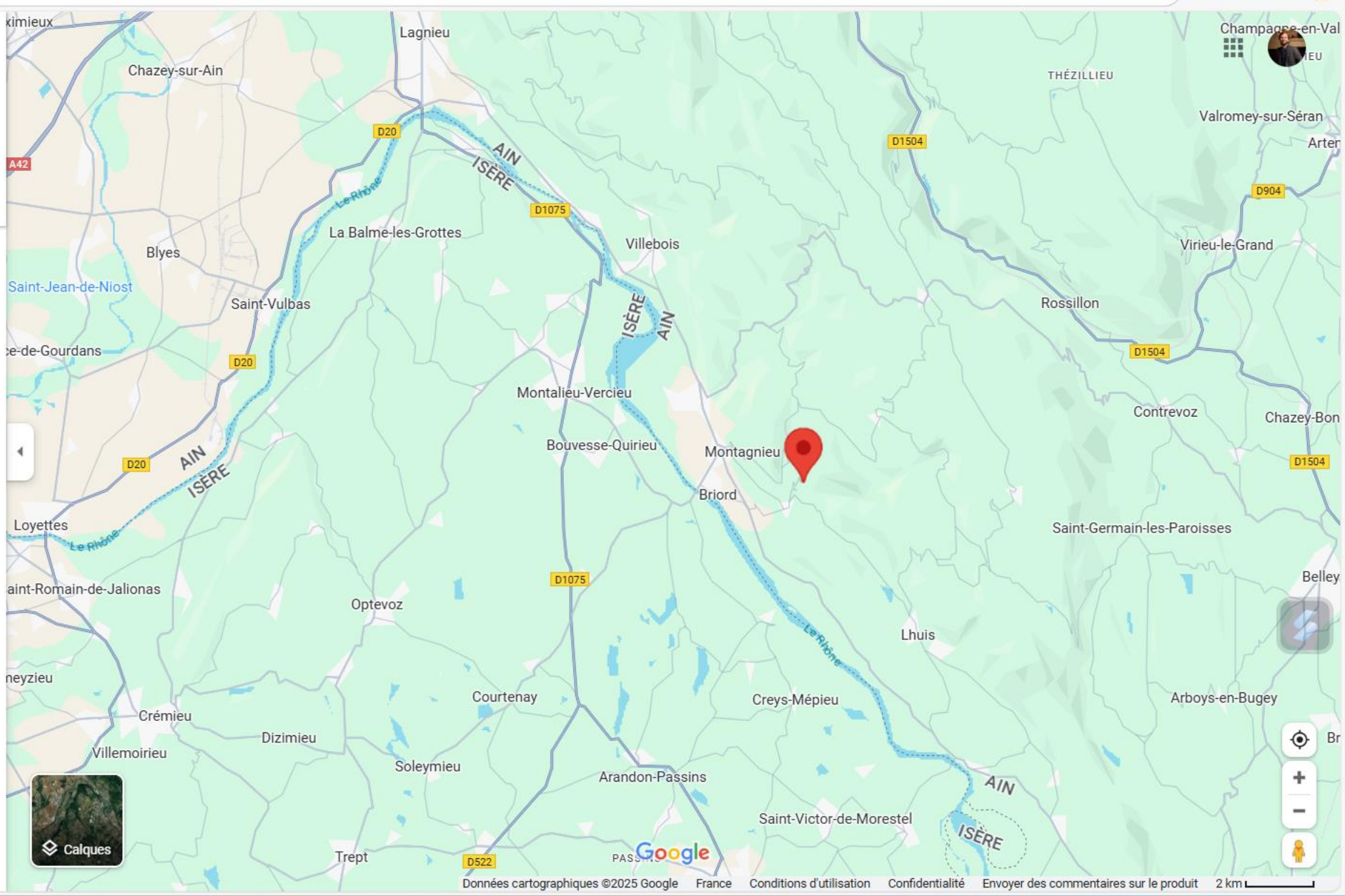
Choisissez un point de départ ou cliquez s

Maison Bonnard, 78 Rue de la Chapelle, 01

Perturbations

Trafic fluide dans cette zone

Aucune perturbation routière connue. Les incidents de circulation s'afficheront ici.



Le Vignoble de Savoie et du Bugey

C'est en 1988 que l'histoire du vin commence à la Maison Bonnard. Les deux frères, Roland et Frédéric s'installent avec un hectare de vigne, au milieu de l'activité de polyculture de leurs parents.

Aujourd'hui, trente ans plus tard, le domaine s'étend sur 16 hectares, avec une nouvelle génération qui vient étoffer les rangs... Romain et Anne-Sophie.

En plein cœur du Bugey, vignoble niché entre Savoie et Jura, se trouve le petit village de Crept. Ici, la beauté brute du paysage révèle un relief contrasté dont la vue est à couper le souffle.

Nos vignes sont plantées sur les coteaux abrupts de Montagnieu, allant de 30 à 70% de pente. Des éboulis calcaires pour la mondeuse et le pinot noir. Des argiles profondes pour l'altesse. Et des argilo-calcaires composés de galets roulés pour le chardonnay et le gamay.



ROUSSETTE BLANC

AOC Roussette de Montagnieu



Viticulture

Agriculture biologique et
biodynamique.
Enherbement naturel.



Cépage

L'Altesse, cépage
autochtone du Bugey.
Terroirs argileux, gris et
bleus, sur l'arrête
principale du coteau de
Montagnieu.



Vinification

Récolte manuelle. Pressurage
en grappes entières.
Fermentation naturelle en
cuve inox. La Roussette prend
son temps, plus de 18 mois de
fermentation. Elle poursuit
ensuite son élevage sur lies en
cuve inox.
Puis mis en bouteille après
une très légère filtration.



Dégustation

Une robe or pâle, lumineuse et
brillante.

Un nez enivrant, entre les fruits
à chaire blanche, le coing, la
truffe et la minéralité.

Une bouche opulente et
soyeuse. On retrouve cette
complexité aromatique propre
au terroir de Montagnieu.

On termine avec de beaux amers
qui prolongent le plaisir de
dégustation.

Servir frais, entre 12° et 14°C.



Les accords

Feuilleté aux asperges, truites
grillées, filet de sole, fromage de
chèvre, tataki de saumon,
saucisson pistaché

A man with grey hair, wearing a bright green jacket, is looking over his shoulder towards the camera. He is standing in a cellar or storage room filled with large, light-colored wooden barrels. The background is slightly blurred, showing more barrels and the stone walls of the room.

DOMAINE DES ARDOISIÈRES

Navigation icons: Car, Public transport, Walking, Bicycling, Driving

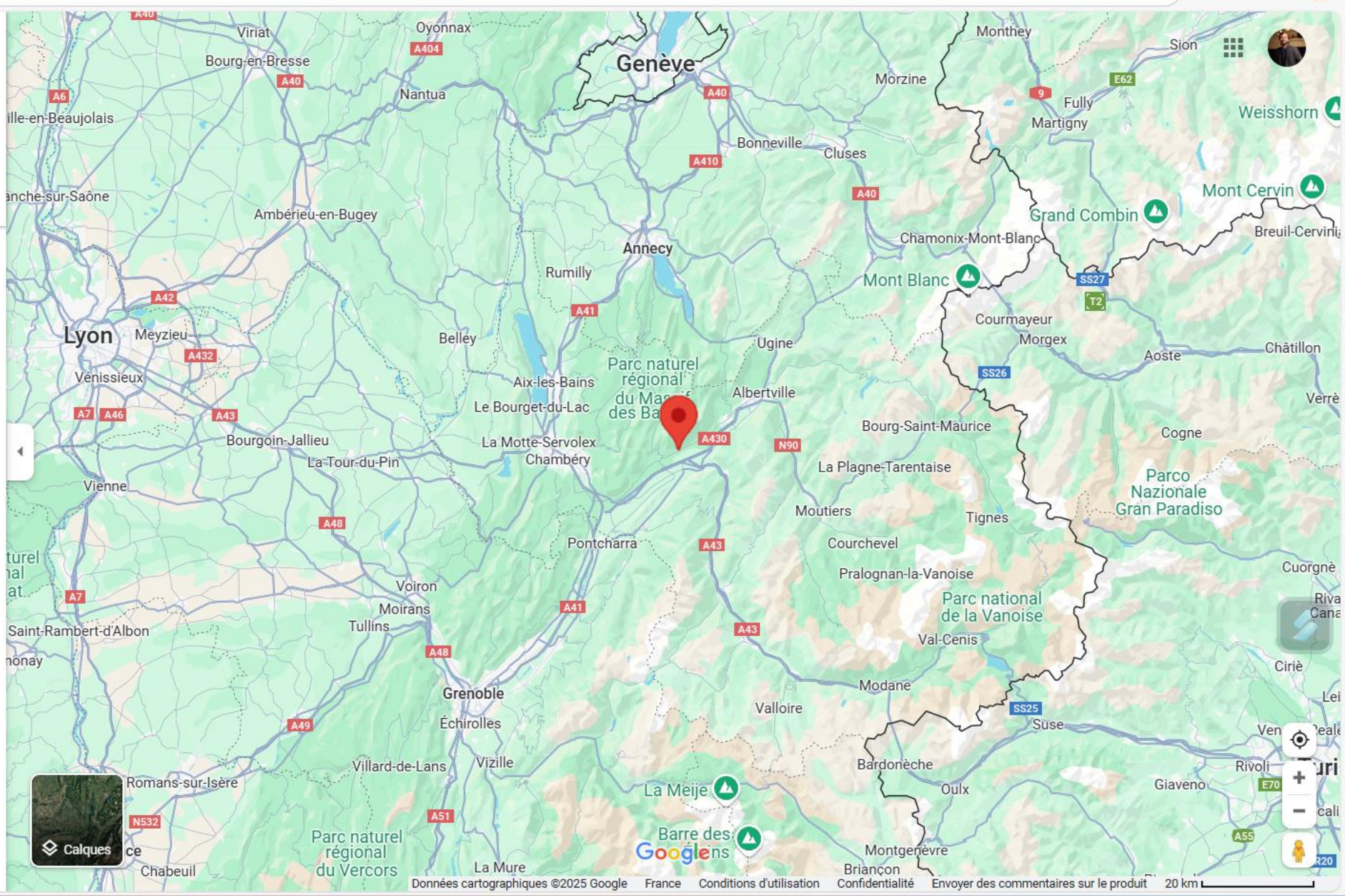
Chisissez un point de départ ou cliquez sur la carte

Domaine des Ardoisières, 72 Impasse

Perturbations

Trafic fluide dans cette zone

Aucune perturbation routière connue. Les incidents de circulation s'afficheront ici.



Le Vignoble de Savoie et du Bugey

Le domaine des Ardoisières est un petit domaine créé en 1998 à Freterive dans les Allobroges en Savoie par Michel Grisard, grand vigneron savoyard biodynamiste, suivi de Pierre Omont, ingénieur agronome champenois, en 2003.

Les vignes, travaillées au cheval et en biodynamie, se situent sur les coteaux de Cevins (Roche métamorphique de type micaschiste, sol limono-sablonneux et rarement argileux) et de Saint-Pierre de Soucy (Roche sédimentaire, marnes schisteuses du jurassique, sol argilo-calcaire), sur 16 hectares.

La viticulture y est héroïque car les coteaux atteignent jusqu'à 60% de pente ! Les rendements y sont très faibles et les vins majoritairement issus de cépages autochtones complantés et assemblés (jacquère, roussanne, altesse, mondeuse noire et mondeuse blanche, chardonnay, gamay, persan).



ARGILE

Coteaux de St Pierre de Soucy et St Jean de La Porte

Terroir

Exposition : vignes en coteaux exposées Ouest et Sud

Nature du sol : marne schisteuse et éboulis argilo-calcaire.
Sol argileux

Vignes

Cépages : Gamay (65%) / Mondeuse Noire (25%) / Persan (10%)

Taille : guyot et cordon royat

Rendement moyen : 40 hl/ha

Vin

Vinification : vendange entière

Levures : indigènes

Elevage : 9 mois en cuve



MONDEUSE

ROUGE

AOC Mondeuse de Montagnieu



Viticulture

Agriculture biologique et biodynamique.
Travail des sols traditionnel, enherbement naturel.



Cépage

100% Mondeuse, cépage autochtone du Bugey.
Sols argilo-calcaire sur les pentes de Crept.



Vinification

Récolte manuelle, égrappée à 85%.
Macération à froid pendant 3 jours, suivit de 15 jours de macération.
Elevage en barrique pendant 10 mois dans des fûts de 3 à 4 vins.
Seul le SO2 est utilisé à la mise (<25mg/l SO2 total).



Dégustation

Une robe rouge intense avec des reflets violets,
Un nez sur le cassis, bigarreau et les épices douces.
Une belle structure tannique autour des arômes de fruits noirs., puis d'épices suivit de la délicate violette.
Si vous avez la patience, gardez le une dizaine d'année en cave.

Servir chambré, entre 16° et 18°C.



Les accords

Filet de biche en sauce, canette rôtie au four, épaule d'agneau, pigeon rôti, onglet de bœuf, plateau de fromages

A man with a beard and short brown hair, wearing a red t-shirt, is holding a test tube with a red liquid inside. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is a dark, industrial-looking space with a white ladder leaning against a wall. A small clock is visible on the wall near the ladder. The text "DOMAINE RENARDAT" and "FACHE" is overlaid in white, bold, sans-serif font.

DOMAINE RENARDAT FACHE

Navigation icons: Menu, Directions, Car, Public Transport, Walking, Bicycling, Flying, Close.

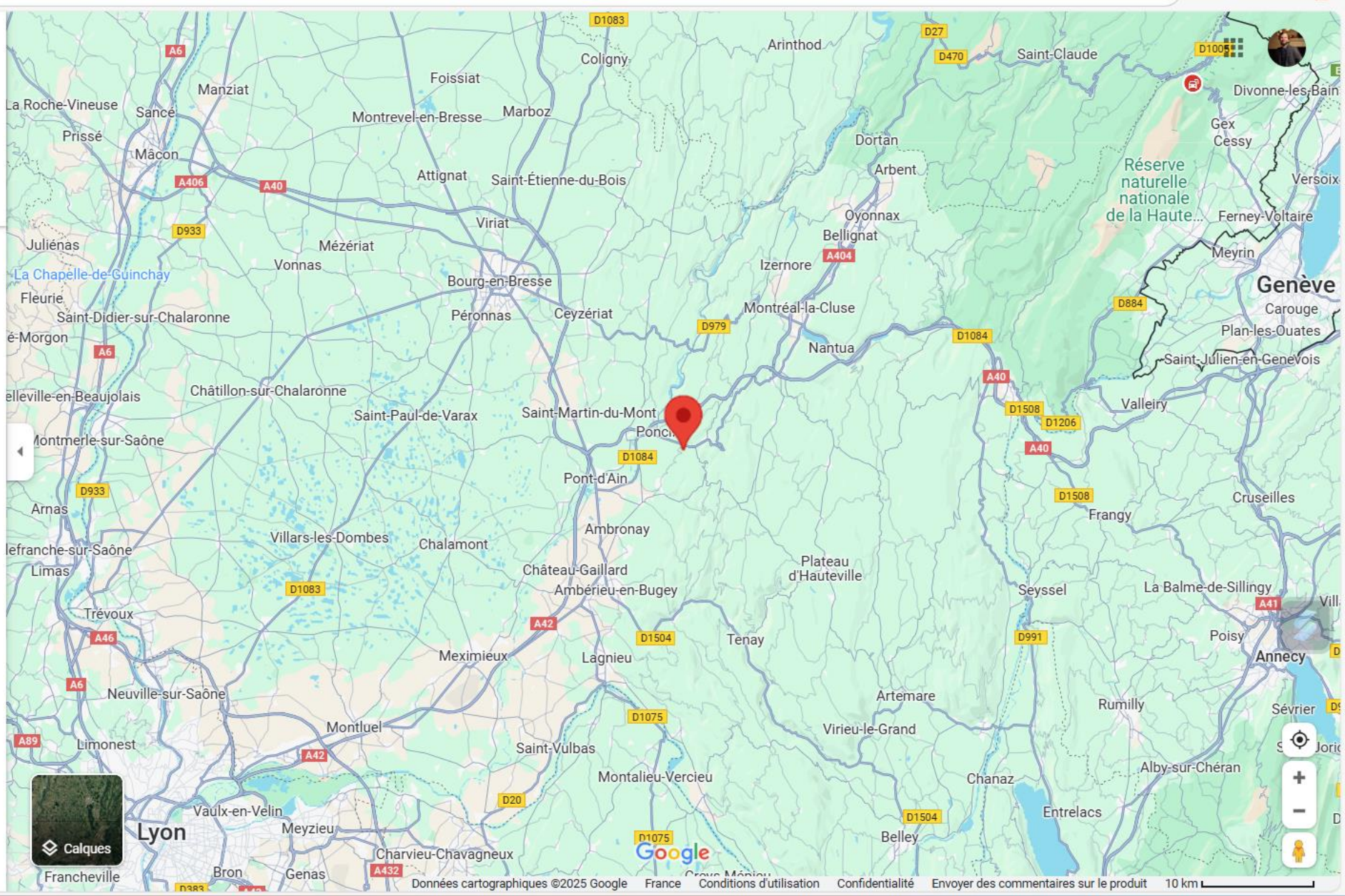
Chisissez un point de départ ou cliquez s

Renardat-Fache, 115 Rue de la Balmette, 0

Perturbations

Trafic fluide dans cette zone

Ralentissement sur la D1005
Retard de 11 min



Le Vignoble de Savoie et du Bugey

Mérignat

Confiné sur les contreforts du massif jurassien entre Lyon et Genève, le petit village de Mérignat se dessine au détour d'une petite route. Derrière son côté austère de petit village médiéval, se cache dans les caves un vin pétillant naturel qui dévoile une partie de son mystère lorsque la bouteille s'ouvre et laisse apparaître sa couleur.

C'est au cœur du super discret vignoble du Bugey que la famille Renardat-Fache nous offre ses magnifiques cuvées. Non loin de Cerdon dans l'Ain, Alain Renardat-Fache élabore quelques cuvées devenues célèbres dans le mundovino nature et travaille ses vignes depuis plus de 8 générations. Dans cette région méconnue où la culture de la vigne remonte au Moyen âge, les 12,5 hectares du domaine reposent sur des sols argilo-calcaires, certifiés à l'agriculture biologique et à la biodynamie.





CERDON RENARDAT-FACHE 2023

Vin effervescent rosé demi-sec 8.5°/vol

Vin Biologique certifié par Ecocert FR-bio-01

Vin Biodynamique Label Demeter

Vin Biologique certifié par ECOCERT FR-BIO-01

APPELLATION

Bugey Cerdon méthode ancestrale

CÉPAGE

70 % gamay et 30 % poulsard

TERROIRS

vigne situé sur la commune de Mérignat, niché sur les contreforts du massif sud jurassien. Le sol est majoritairement argilo-calcaire.

VINIFICATION

élaboré selon la méthode ancestrale. Cette méthode permet d'obtenir des vins effervescents naturellement sans avoir à rajouter des levures ou du sucre. Le vin encore en fermentation est mis en bouteilles où elle se poursuit tout en donnant naissance aux bulles et à la mousse.

CARACTÉRISTIQUES

Vin effervescent rosé avec une mousse et une bulle très fine. Demi-sec, faiblement alcoolisé 8.5°/vol

ACCORD METS-VINS

A servir très frais lors de vos apéritifs dînatoires ou en accompagnement d'un dessert mais peut vous surprendre avec un plat épicé.

GARDE

vin à boire jeune dans les 2 ans.

Photo non contractuelle

14,00 € TTC

1

Conditionnement

Bouteille 75 cl

Ajouter au panier



Génépi Maison – Famille Cristini

Tradition de famille qui se perpetue de génération en génération

+2500 m altitude

100 brins pour 1 litre

100 jours

Dégustation pour fabrication du digestif

ANNEXES

Le Vignoble de Savoie et du Bugey



Température de service



1 an

Durée de garde :

1 an maximum de préférence pour
préserver son fruité



46 %

Volume en AOC

AOC BUGEY CERDON

Pétillant issu de la méthode ancestrale, le Bugey Cerdon est avant tout une ode aux fruits et à la gourmandise.

Issu du gamay seul ou de son assemblage avec le pouslard, il se distingue par ses arômes de fruits rouges... et cette couleur inimitable. Le pouslard offre un peu de structure et de vinosité, ainsi qu'une pointe d'épice, et le gamay son formidable enthousiasme et sa convivialité enfantine.

Cépage : Gamay seul ou gamay et pouslard.

Accord mets : salé à la tomate confite, cuisine chinoise (sucré/salé), bleu de gex, galettes bugistes, tarte aux fruits rouges, macarons, mousse au chocolat ou dessert au chocolat noir.



Le Vignoble de Savoie et du Bugey



Température de service



8 ans

Durée de garde : A boire si possible pas avant 2 ans. Garde : jusqu'à 8 ans, possibilité de belles surprises par la suite.



Volume en AOC

AOC ROUSSETTE DU BUGEY

AOC Roussette du Bugey Montagnieu, AOC Roussette du Bugey Virieu-le-Grand

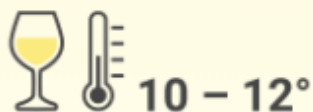
Marqué par le citron dans sa jeunesse, la roussette révèle ensuite des arômes de coing et tilleul, du miel, du thé au jasmin, voire en vieillissant un trait de pain d'épices et curcuma et ô bonheur, de truffe blanche.

Cépage : Altesse.

Accord mets : à l'apéritif, Croquilles d'escargots, Foie Gras, Cuisine indienne, exotique, Fromages (Savarin, morbier jeune, Comté 9 mois), Carpaccio de carpes fraîches-carpes fumées, Caviar, toast de beurre avec de la truffe fraîche, velouté de potimarron au Brillat-Savarin, filets de sandres.



Le Vignoble de Savoie et du Bugey



Température de service

10 – 12°



6 + ans

Durée de garde :

3 ans, 6 ans ou plus si élevé en fûts.



20 %

Volume en AOC

(dont 1% manicle blanc)

AOC BUGEY CHARDONNAY, MANICLE (BLANC)

Simple au premier abord et tout en délicatesse, les Bugey chardonnay sont caractérisés par une belle matière en bouche et une rétro-olfaction très agréable, et plus encore s'ils sont issus de vieilles vignes ou du terroir de Manicle. On débusque parfois une note minérale, racée, qui leur confère une tension bienvenue.

Cépage : Chardonnay.

Accord mets : à l'apéritif avec des petits fours croquants, fruits de mer, asperges sauce mousseline, une terrine de poissons, volailles sauce aux morilles, quenelles à la sauce nantua, grenouilles, tripes à la lyonnaise, Blanquette de veau, Poissons grillés, Fromages (Comté 20 mois, Morbier plus affiné).



Le Vignoble de Savoie et du Bugey



Température de service



5 ans

Durée de garde



3,5 %

Volume en AOC

AOC BUGEY GAMAY

Un vin toujours enthousiaste, gai et plein d'énergie, dont le nez est dominé par la framboise et la mûre et un brin de sous-bois, parfois une pincée de poivre. Les millésimes récents, très ensoleillés, ont livré de vraies bonnes surprises : plus de concentration, des tanins élégants... A suivre !

Cépage : Gamay.

Accord mets : rillettes, diots, terrine, civier, barbecue, charcuterie, tomates farcies, andouillettes, rosette, salade de fromage de tête, saucisson de veau, fromages (Saint-marcellin, Bresse bleu).



Le Vignoble de Savoie et du Bugey



Durée garde :
5 ans, 10 ans ou plus si élevé en fût.



AOC BUGEY PINOT NOIR ET MANICLE (ROUGE)

Du cassis et de la mûre, de la cerise et du poivre, un souffle d'humus : dans le Bugey, le nez du pinot est caractéristique. Le fruit explose en première partie de bouche, puis le vin se fait plus subtil ensuite, relevé par des notes de café.

Cépage : Pinot.

Accord mets : ratatouille sauce presque caramélisée, bavette à l'échalote, souris d'agneau fondant, pintade rôtie avec des trompettes, bœuf bourguignon, gardiane, rôtie de biche sauce foie gras et poires pochées ou un foie gras poêlée, magret de canettes des Dombes au Bresse bleu, volaille de Bresse farcie.



Le Vignoble de Savoie et du Bugey



Température de service



Durée de garde :

attendre souvent que les tanins
s'assagissent (2 ans) ou le carafer. Garde :
8 ans.



Volume en AOC

AOC BUGEY MONDEUSE ET MONTAGNIEU

Un nez de cerise, de cassis, un peu de laurier frais et de réglisse, une pincée de poivre vert : voici la mondeuse et ses arômes qui désarçonnent. En bouche, elle n'a pas fini de surprendre. Du fruit bien sûr, mais aussi de la vivacité et des tanins sauvages et racés qui apportent structure et souplesse, pourvu qu'on en prenne soin. Et tiens, pour taquiner, un peu de violette en rétro-olfaction.

Cépage : Mondeuse.

Accord mets : tajine d'agneau aux pruneaux, gigot braisé aux épices, bœuf mode confit au four, avec une terrine au sanglier et une grosse tranche de pain de campagne, un lièvre à la royale, ou un civet, avec quelques châtaignes beurrées et fondante, tête de veau sauce gribiche, poularde de Bresse au miel, fondue au ramequin, fromages (jeune mondeuse avec un jeune Comté, perrachu).



Le Vignoble de Savoie et du Bugey



Température de service



Durée de garde



Volume en AOC

AOC BUGEY ROSÉ

Du fruit et de la fraîcheur ! La simple vue d'une bouteille donne envie d'été et de repas entre amis... c'est la magie du rosé, dont la mission est simple : faire plaisir immédiatement. Un rosé où le pinot est majoritaire sera plus droit, avec cette pointe poivrée caractéristique du pinot. Un rosé de gamay est plus extraverti, avec un nez marqué de fruit. Dans les deux cas ce sont des vins gourmands, sans autre prétention que de faire plaisir.

Cépage : Gamay, Pinot Noir, Mondeuse.

Accord mets : l'apéritif, sur des salades composées avec des chèvres grillées, des pignons de pin et des tomates confites, et bien sûr avec les grillades, des manchons ou des bréchets de poulet, poissons grillés, une brochette de magret mariné à l'orange, des ribs à la mexicaine ... dessert à base de fraises ou de pêches.



Le Vignoble de Savoie et du Bugey



Température de service



3 ans

Durée de garde



17 %

Volume en AOC

(dont 6% Bugey Montagnieu).

AOC BUGEY MONTAGNIEU / BRUT

Vous trouverez des 100% chardonnay à la mode des blancs de blancs, mais aussi des vins plus beurrés grâce à un subtil apport de pinot noir. Un vin à base de jacquère sera plus aérien, la molette apporte de la tenue, l'altesse du corps, les cépages rouges un peu de fruit. Chaque vigneron esquisse ainsi la silhouette du vin qu'il souhaite obtenir.

Des vins fruités, amples, élégants, aériens... mais toujours d'une grande finesse.

Cépage : Chardonnay, jacquère et molette.

Accord mets : à l'apéritif accompagné de feuilletés, gougères, petites bouchées salées, mousses diverses, flancs salés, petits soufflés, salé aux oignons et aux noix ou aux pommes et noix, tarte au fromage, les huîtres, les escargots.

