



2.6.15.

2021

AOP Bugey Cerdon - Rosé

Appellation	AOP Bugey Cerdon
Pays	France
Couleur	Rosé
Millésime	2021
Degré d'alcool	9.4°

Description du millésime

Un Cerdon dans la plus pure tradition mais avec moins de sucre... et des élevages déjà bien au dessus de la moyenne (au delà de 6 mois minimum) pour un Cerdon fruité, léger en sucres (30 grammes de sucres résiduels) et des bulles qui viennent vous caresser le gosier tout en douceur.

Fiche technique

Cépages	80 % Gamay 20 % Poulsard
Travail de la vigne	Viticulture biologique et biodynamique (en conversion), sans aucun produit chimique. Cuivre et soufre en quantité homéopathiques et des préparations biodynamiques pour redynamiser le sol (500 P et autres prépa à base de plantes en fonction des besoins) et la plante (501).
Vinification	Vinif sans aucun intrant œnologique (ça veut dire pas de sulfites ajoutés, pas de levures ajoutées, pas d'enzymes ajoutées, pas de tanins ajoutés, pas de... bon je m'arrête là car la liste est vraiment très très très longue;) le tout en méthode ancestrale... C'est quoi c't'affaire ? C'est un pressurage direct des raisins puis une cofermentation des Gamay et des Poulsard dans une cuve inox thermorégulée qui permet de descendre très rapidement la température à 5°C pour une fermentation qui va prendre son temps (2 mois environ) pour arriver à la moitié du travail. Ensuite, légère filtration sur Kieselguhr (euh c'est quoi ça ? c'est de la poudre de roche d'origine organique et fossile qu'on appelle également terre de Diatomée, whoo) qui permet de diminuer un peu la population levurienne avant la mise en bouteille pour une prise de mousse en cave à environ 12°C pendant au moins 6 mois...
Élevage	6 mois sur latte minimum pour faire descendre encore le niveau de sucre et obtenir une bulle fine et généreuse.
Mise en bouteille	Filtration finale pour retirer les lies (ce sont les levures mortes qui ont fini de grignoter le sucre naturel du raisin dans la bouteille)
Température de service	4° à 6°C (sortie de frigo quoi)
Conseils de dégustation	En apéro, voire même en pré-apéro (concept et développer) ! Se marie très bien avec une piscine à 25°C et une température extérieur de 30°C. Bon ok, en dessert aussi... et si vous êtes un peu joueur ou joueuse, essayez avec des plats asiatiques et des plats qui chauffent le palais... Le sucre vient calmer tout ça et la bulle donne un bon coup de peps :).
Rendement	40 Hl par hectare
Age des vignes	Très variables (les pitchounes ont moins de 7 ans et les poilus une centaine d'année... Bah oui on dit même qu'elles ont été plantées avant la première guerre mondiale... Mais j'ai pas de trace écrite de ça).
Nez	Très fruité. Fruits rouges, framboise, fraise des bois, grenadine et un peu de pomme verte (mais chuut, les vigneronns n'aiment pas qu'on leur dise que leur vin sent la pomme;)

Type de sol

Argilo calcaire (comme on dit dans le milieu... mais en fait tous les sols sont argilo-calcaires :)). Dans le Revermont, on a des sols très argileux et très profonds qui permettent de donner à nos vins de la fraîcheur et surtout de ne pas trop souffrir de la sécheresse car ils conservent bien l'eau au frais. Et de nos jours c'est pas un luxe.