



## Cerdon 24 mois

2020

AOC Bugey Cerdon - Rosé

Appellation	AOC Bugey Cerdon
Pays	France
Couleur	Rosé
Millésime	2020
Degré d'alcool	10.0°

### Description du millésime

Toujours à la recherche d'innovations, nous avons donc décidé de tordre le cou aux idées reçues qui voudraient que le Cerdon est un vin qui ne se conserve pas au-delà d'un an... OK, du coup on l'a gardé en cave 24 mois pour voir ce que ça donnait... et on n'a pas été déçu du voyage !

### Fiche technique

Cépages	Gamay 80 % Poulsard 20 %
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 et autres prépa en fonction des besoins).
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 (60 jours 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... Whaoooo) qui permet de diminuer un peu la population levurienne avant la mise en bouteille.
Élevage	Après la mise en bouteille, on part pour un long voyage de 24 mois en prise de mousse en cave à environ 12°C... Le niveau de sucre est quasiment à son minimum pour l'appellation (22 gr/litre), ce qui amène une fraîcheur incroyable sur ce Cerdon. Les arômes évoluent des fruits de printemps vers les fruits d'été. La dégradation des levures mortes (ce qu'on appelle l'autolyse des levures, ça fait toujours pro de le dire) amène des arômes pâtisseries qui donnent à ce vin une texture plus épaisse et plus gastronomique, tout comme la bulle qui devient très très très fine et très très très sage après 2 ans enfermée dans le noir.
Préparation	avec amour
Mise en bouteille	Mise en bouteille à la Cuverie, à Gravelles.
Température de service	Sortie de frigo !
Conseils de dégustation	On aime pas trop les conseils à la Cuverie... Mais bon pour une fois, ce qu'on peut vous dire, c'est de ne pas s'en tenir au dessert pour ce vin. Vraiment, essayez-le à table avec du saumon, du foie gras, des plats méditerranéens, asiatiques ou même une cuisine sud américaine. Vous ne sera pas déçus (enfin je pense;).
Rendement	40 Hl / Hectare pour des jus bien denses et concentrés.
Age des vignes	Très variable (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	Fruité comme un Cerdon... avec un petit quelque chose en plus... On quitte progressivement les arômes fruités de printemps pour se diriger vers un couché de soleil d'été (oh c'est beauuuu)... avec ces arômes patissiers en plus liés à cet élevage à rallonge qui nous donne aussi une texture toute gastro pour ce vin qu'on ne trouve pas ailleurs ;)
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 !