

19 – LE VIN DE SEYSSSEL MOUSSEUX

Le Vin de Seyssel mousseux

Le **vin de Seyssel** mousseux est un vin blanc sec de Savoie, qui bénéficie d'une **AOC communale depuis le 11 Février 1942 et réactualisée en 1998** (plus ancienne AOC pour un vin de Savoie).

Il représente environ **5% de la production des vins de Savoie** avec environ **2 500 hectolitres annuels**.

Le Vignoble

Le vignoble d'environ 80 ha est situé sur les communes de **Seyssel (Ain), Seyssel (Haute-Savoie) et Corbonod**. Ce vignoble remonterait au 11ème siècle.

15 ha sont consacrés aux vins mousseux.

Les cépages

Les cépages blancs sont : **Rousette** (aussi appelé altesse) et **molette**.

Le Seyssel **Méthode Traditionnelle** est élaboré avec ces deux cépages, avec un minimum de 10% d'altesse.

La Dégustation

Les vins blanc de Seyssel dégagent des **arômes de violette, d'iris et de fruits à chair blanche**. Ceci serait lié au fait qu'une variété d'iris très aromatique utilisée par les parfumeurs de Grasse était cultivée autrefois sur ce vignoble.

Ce vin se garde de **2 à 3 ans**, le mousseux peut être dégusté dès que produit.

La température idéale pour l'apprécier est entre 8 à 10°