

2 - L'AYZE MOUSSEUX ET PETILLANT

L'Aÿze, vin mousseux de **Haute-Savoie**, est issu du rare cépage Gringet. Il a été officialisé par **Décret du 4 septembre 1973**. Il existe en mousseux et en pétillant.

Le Vignoble

Il est produit dans la commune homonyme, et plus généralement dans le **vignoble d'Ayze en Haute-Savoie** (France) à proximité de Bonneville.

Comme beaucoup de vins de Savoie, le vin d'Ayze est caractérisé par sa **rudesse montagnarde**.

L'Ayze peut potentiellement **bien vieillir**, et longtemps, en prenant du spiritueux. C'est un vin à boire à l'apéritif.

Les Cépages

En raison de la rudesse du climat, le vin d'Ayze est basée sur des cépages de **maturité tardive** :

- ▶ **Gringets**, en majeure partie
- ▶ **Roussette d'Ayze**
- ▶ **Mondeuse blanche**
- ▶ **Marsanne** (Grosse Roussette)
- ▶ **Fendant vert** (Bon Blanc)

Méthode d'élaboration

Le vin d'Ayze est un vin mousseux de qualité produit selon la méthode dite **ancestrale ou encore traditionnelle**.

Moût fermenté 8 à 15 jours et mis en tonneaux jusqu'à la fin décembre.

Premier soutirage afin d'éliminer les grosses lies.

Mise en bouteille au printemps (mars-avril) après **deux soutirages** et l'**addition de 8 gr de sucre par litre**. Les bouteilles utilisées sont des champenoises noires.

Lors du bouchage, nouvelle **addition de 13 g/l de sucre**.

Les bouteilles sont ensuite posées sur des lattes où elles **reposent pendant 8 mois**.

Elles sont placées ensuite sur **des pupitres pendant trois semaines** pour le remuage.

Le **bouchon est maintenu par un fil de fer** en raison de la pression vigoureuse, un **dégorgement à la volée** est effectué.