

5 – LE BUGEY MOUSSEUX ET PETILLANT, CERDON ET

Les vins mousseux du Bugey ont été officialisés par Décret du 11 juillet 1958. Ils existent en blanc et en rosé.

Le Bugey mousseux ou pétillant

Il existe en **blanc et rosé**.

Le nombre d'hectares en production est de **56,5**.

La **production** représente **4000 Hectolitres** en moyenne par an.

Les cépages

- **Vins rosés** : Gamay et Pinot Noir (cépages principaux représentant ensemble ou séparément au minimum 50 % de l'encépagement) ainsi que Mondeuse, Pinot Gris et Poulsard (cépages accessoires).
- **Vins blancs** : Chardonnay, Jacquère et Molette (cépages principaux représentant ensemble ou séparément au minimum 70 % de l'encépagement) ainsi que Aligoté, Altesse, Mondeuse Blanche, Pinot Gris, Gamay, Pinot Noir, Mondeuse et Poulsard.

Le Terroir Un terroir arlequin depuis les éboulis calcaires aux pentes vertigineuses qui concentrent dans le raisin toute l'expression du Bugey jusqu'aux moraines glaciaires des coteaux belleysans dont les formes douces se retrouvent dans la rondeur et l'élégance des vins qui en sont issus.

Le Bugey mousseux Cerdon

Le **Bugey mousseux ou pétillant Cerdon** est élaboré selon une méthode unique et originale : la **méthode ancestrale**. le nombre d'hectares en production est de 136,4 pour une production de **9620 hectolitres** en moyenne par an.

Les **10 communes suivantes** sont autorisées à l'élaborer : *Abergement-de-Varey, Bohas-Meyriat-Rignat (territoire de Rignat), Boyeux-Saint-Jérôme, Cerdon, Jujurieux, Mérignat, Poncin, Saint-Alban, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-du-Mont.*

Les Cépages

Le **Gamay** et le **Poulsard** sont autorisés.

Terroir

Caractérisé par ses **coteaux escarpés** pouvant culminés à plus de 300 m, le **vignoble de Cerdon** présente un grand nombre de situations géographiques et géologiques. Cependant, celui-ci s'exprime par ses **terrains argilo-calcaires** présentant plus ou moins de cailloux

Dégustation

Il se caractérise par :

- Un **faible degré** alcoolique.
- Une **couleur rosée** flatteuse.
- Une **mousse fine et légère**.
- Une **très forte expression aromatique** des cépages avec une dominante de fruits rouges.
- Un **caractère demi-sec** résultant d'un équilibre harmonieux des acides et des sucres résiduels (sucres naturels du raisin).

Le Bugey mousseux Montagnieu

Le **nombre d'hectares** en production est de **22,1**.

Il est produit dans les communes de **Briord, Montagnieu et Seillonnaz**.

La production annuelle est **1530 hectolitres** en moyenne.

Les cépages

Les cépages autorisés sont l'**Altesse, Chardonnay et Mondeuse** (cépages principaux représentant ensemble ou séparément au minimum 70 % de l'encépagement) ainsi que **Jacquère, Pinot Noir, Gamay et Molette** (cépages accessoires). TERROIR Magnifique coteau, orienté d'est en ouest sur un versant exposé plein sud, sur des terrains argilo-calcaires présentant peu de pierres. Dans certaines situations, la roche mère affleure en surface.

La dégustation

Des vins mousseux très **aromatiques** avec des **parfums d'amande grillée** qui s'expriment par leur vivacité.

La base essentielle de vos **apéritifs conviviaux**.