



L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Cerdon
Méthode ancestrale
Producteur : Daniel Boccard
<https://www.daniel-boccard.com/>



Région
Bugey
Sous région

Situation géographique
Au nord ouest de Belley

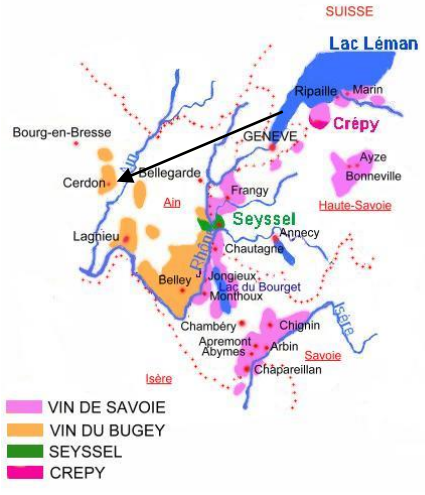
Millésime

Note :



Principaux cépages
95 % Gamay
5 % Poulsard
Terroir
Accidenté, entre 300 à 550 mètres sur un sol d'origine jurassique donc calcaire
Climat
Semi continental marqué par des étés chauds et des hivers froids.

Observations
 A.O.V.D.Q.S. depuis 1963 et A.O.C. depuis 2009.
 Les vins du Bugey existe en blanc, rouge, rosé et effervescent.
 Superficie de l'appellation de 176 Ha pour une production de 9 620 HI soit un rendement moyen de 54 HI/Ha.
 Méthode d'élaboration est la méthode dite ancestrale. On la retrouve dans le vignoble du Diois.
 La famille est implantée dans le vignoble depuis 1630 et sous la direction de Laura depuis 2016.
 Température de service : 10 à 12°C.



Examen visuel :
■ Limpidité, intensité :

■ Impression générale :

Examen olfactif :
■ Intensité :
■ Nuances aromatiques et impression générale :

■ Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant
■ Attaque :

■ Milieu de bouche :

■ Finale :

■ Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs	■ Viandes blanches	<input type="checkbox"/>
Charcuteries	<input type="checkbox"/> Viandes rouges	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/> Fromages doux	<input type="checkbox"/>
Fruits de Mer	<input type="checkbox"/> Fromages forts	<input type="checkbox"/>
Petits Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts chocolat	■
Gros Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts fruits	■

Originalité
Il est parfait à l'apéritif ou avec une brioche aux pralines.

Remarque : Autrefois le vignoble couvrait plus de 10 000 Ha jusqu'à l'arrivée du phylloxéra qui le ravagea en 1875. De nos jours il couvre 500 Ha et produit les crus de Cerdon, Montagnieu, manicle et Virieu le Grand.
Avant la phase de pressurage, les Gamay et Poulsard macèrent quelques heures. Cette macération dite "pelliculaire" assure une bonne extraction de la matière colorante contenue naturellement dans la pellicule des baies et confère également un très bon potentiel aromatique. Débarrassé de toutes ses souillures (débouillage) le moût va débiter sa fermentation alcoolique en cuve. Dès son départ, il est important de bien maîtriser la température en mettant en œuvre la chaîne de refroidissement (caves thermo régulées). L'arrêt de la fermentation à 6,5 % d'alcool acquis est assuré par filtration et par le froid. L'arrêt de la fermentation à 6,5 % d'alcool acquis est assuré par filtration et par le froid. Le vin est alors mis en bouteille, capsulé et stocké en cave climatisée à 10°C. Le rehaussement de la température et la présence de levures font que l'activité reprend dans la bouteille jusqu'à saturation. Il s'est alors écoulé 4 à 5 mois. Le taux d'alcool est de 8% pour une pression de 4 à 5 bars. Ne subissant aucune manipulation, il ne peut y avoir de dégorgeage classique pour la Méthode Ancestrale. Les bouteilles sont entièrement vidées et lavées. Le vin filtré est remis dans sa bouteille. C'est la phase de transfert. Celle-ci se fait sous condition isobariométrique afin de ne pas perdre la pression naturelle contenue.
Vendange manuelle.