



Roussette du Bugey

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Roussette du Bugey est un vin exclusivement blanc, relativement rare, souvent sec, produit dans la région naturelle de l'Ain que l'on appelle le Bugey. Le vin est identifié sous le nom de Roussette, en référence à la couleur rousse que prennent les baies à maturité. Il est produit à partir d'un seul cépage, l'Altesse. L'AOP Roussette du Bugey peut être suivie de deux noms de communes : Montagnieu et Virieu-le-Grand.

ARÔMES ET SAVEURS

La Roussette du Bugey délivre un bouquet principalement marqué par des notes de fleurs blanches. Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire Montagnieu sont expressifs dans leur minéralité et leur fraîcheur. Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire Virieu-le-Grand se caractérisent par des arômes de fruits et parfois de truffe fraîche.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique s'étend au sud-est du département de l'Ain, au cœur du triangle constitué par les villes Lyon-Grenoble-Genève, au sein de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Le pays du « Bugey », qui forme la pointe méridionale du massif jurassien, est lové dans une boucle du fleuve Rhône. □ Le vignoble est dispersé. La zone géographique s'étend au sud-est du département de l'Ain, au cœur du triangle constitué par les villes Lyon-Grenoble-Genève, au sein de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Le pays du « Bugey », qui forme la pointe méridionale du massif jurassien, est lové dans une boucle du fleuve Rhône. □ Le vignoble est dispersé.

UN PRODUIT RECONNU

Toutes les étapes de production, de la culture du raisin à l'élaboration du vin, ont lieu dans la même zone. La renommée de ces vins se perpétue depuis de nombreux siècles. L'appellation d'origine a été reconnue en 1958 et confirmée en 2009.

Le saviez-vous

Le cépage altesse aurait été introduit dans les régions de l'Ain et de la Savoie, au cours du XIVème siècle, à partir de Chypre par les ducs de Savoie alliés à la famille de Lusignan, qui régnait alors sur l'île.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Situation

L'aire d'appellation s'étend sur 65 Communes ; ce territoire, occupe la pointe méridionale du massif du Jura, située au sud-est de Bourg-En-Bresse.

Carte

[Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des vins du Bugey

Bd du 133ème Régiment d'Infanterie

01300 BELLEY

N°SIRET : 77930091200010

Contact : Sandrine BARTOLINI;Julien HUBAIL

Tél. : 04 79 42 20 94

Fax : 04 79 81 55 10

Mél. : syndicat@vinsdubugey.net

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Mâcon

37 boulevard Henri Dunant
71040 MACON Cédex
CS 80140

N°SIRET : 13000270200350

Tél. : 03 85 2196 50

Fax : 03 85 21 96 51

Mél. : INAO-MACON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://inao.gouv.fr/produit/roussette-du-bugey-9199>

List of links present in page

1. <mailto:syndicat@vinsdubugey.net>
2. <mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>