RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Bugey Cerdon méthode ancestrale

Vin mousseux "Méthode ancestrale"

LE PRODUIT

L'AOP Bugey est un vin tranquille blanc, rouge ou rosé, ou un vin mousseux ou pétillant. Il existe également sous la forme originale d'un vin mousseux rosé de type aromatique produit selon la "méthode ancestrale". Le nom Bugey est dans ce cas suivi de la dénomination "Cerdon". L'AOP Bugey peut également être complétée par les mentions géographiques "Manicle" (rouges ou blancs) ou "Montagnieu" (rouges ou mousseux).

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins blancs présentent une vivacité et une finale ample et souple. Les vins rosés sont légers et fruités. Les vins rouges issus de cépage gamay ou pinot noir présentent un caractère léger et des nuances aromatiques fruitées. Les vins rouges issus du cépage mondeuse sont tanniques avec des notes de fruits noirs. Les vins mousseux ou pétillants présentent des arômes à dominante florale.

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.

UN PRODUIT RECONNU

Toutes les étapes de la production du raisin à l'élaboration du vin sont réalisées dans la même aire géographique. Le vin du Bugey est réputé depuis plusieurs siècles. Il a été reconnu en appellation d'origine en 1958.

Le saviez-vous

La "méthode ancestrale" utilisée à Cerdon consiste à stopper la fermentation alcoolique par le froid, avant de la laisser reprendre en bouteille. Il en résulte un produit singulier, à la mousse abondante et fine, avec un degré faible (8 %), une teneur en sucres élevée et surtout une expression aromatique exceptionnelle de fruits rouges frais.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

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@qualisud.fr

QUALISUD

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

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.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/bugey-cerdon-methode-ancestrale-21059*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Bugeydenominations_A_201201.pdf
2. mailto:syndicat@vinsdubugey.net
3. mailto:INAO-MACON@inao.gouv.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
9. mailto:contact@qualisud.fr