

Le Bugey Brut



Le **Bugey Brut** est un vin pétillant élaboré à partir de chardonnay (100%) et selon la méthode dite « méthode traditionnelle ».

Le processus de vinification est identique à celui utilisé pour les vins de champagne. C'est un vin qui titre 12% vol.

Après les 1ère et 2ème étapes « vendange » et « pressurage » qui sont les mêmes que celles de la méthode ancestrale (voir Bugey Cerdon Méthode Ancestrale) se présente la 3ème étape :

La **1ère fermentation** : elle intervient juste après le pressurage. Le jus de raisin est stocké dans des cuves isothermes où il va fermenter jusqu'à épuisement des sucres. On obtient après la séparation du vin clair de ces dépôts (le soutirage), un vin sec tranquille fruité qui sera assemblé.

L'**assemblage et la prise de mousse** : à l'issue du soutirage, on procède à l'assemblage, c'est à dire qu'on ajoute au vin clair obtenu, une liqueur de tirage composée de levures et de sucre qui déclenchera la seconde fermentation.

La seconde fermentation : après l'assemblage, le vin est mis en bouteilles, qui sont capsulées. Les bouteilles seront placées dans des palox et stockées dans la cave. La seconde fermentation alcoolique va débiter et s'étaler sur 9 mois minimum en créant un dépôt (levures mortes) qu'il conviendra d'éliminer par la suite en le faisant descendre vers le goulot.

Le **remuage** : cette opération mécanisée grâce au gyro-palette consiste à remuer les bouteilles trois fois par jour pendant 6 jours afin de concentrer les lies dans le goulot pour préparer le dégorgement.

Le **dégorgement** : cette étape consiste à extraire le dépôt résiduel par refroidissement du goulot de la bouteille à -30°C. Le glaçon formé a emprisonné le dépôt qui sera éjecté lors du décapsulage.

La quantité de liquide perdue lors du décapsulage sera compensée par l'ajout d'une liqueur d'expédition. On procède ensuite au bouchage définitif.