



Le **Bugey Cerdon** méthode ancestrale est un vin rosé pétillant issu des cépages gamay et pousard élaboré selon une méthode ancestrale. Cette coutume locale très ancienne permet l'obtention d'un vin original et exclusif (unique en France et en Europe).

La méthode ancestrale se caractérise par les étapes de vinification suivantes :

Les **vendanges** se font manuellement et à maturité optimale des raisins. Ce procédé permet aux raisins de garder leur fraîcheur et tous leurs arômes sans oxydation jusqu'à la mise en cuve.

Le **pressurage** est effectué chaque jour vendangé et trois fois par jour, sans égrappage, ni macération. Au cours du pressurage, le jus s'écoule dans des cuves où il va décanter : c'est le débourbage. Cette opération qui dure entre 24 et 36 heures va permettre de séparer le jus clair des matériaux solides (pépins, pellicules, grappes...) appelés bourbes. Le moût clarifié est ensuite pompé et stocké dans des cuves pour subir une fermentation partielle alcoolique.

La **fermentation** des jus de raisin s'effectue dans des cuves isothermes à basse température (environ 8°C). Cette première fermentation partielle, naturelle sans ajout ni de sucre, ni de levure, préserve la douceur, la couleur et les arômes du raisin. Elle s'étale sur une période d'un mois et se poursuit jusqu'à l'obtention d'un vin doux titrant autour de 7%vol. Ensuite la fermentation est stoppée par abaissement brutal de la température dans la cuve. Le vin est alors maintenu à une température de 0°C jusqu'à la filtration.

Cette **filtration** grossière permet d'éliminer les levures qui se seront déposées. Le vin rendu limpide grâce à cette étape conserve néanmoins encore suffisamment de levures pour poursuivre sa fermentation après sa mise en bouteille.

Ce **premier embouteillage** (prise de mousse) intervient généralement 1 mois ½ après les vendanges. Les bouteilles sont remplies puis capsulées. Elles sont ensuite stockées debout à température ambiante pour permettre la reprise de la fermentation naturelle. La fermentation alcoolique va se poursuivre et va procurer par dégagement de CO₂ l'effervescence au vin. On dit que le vin "prend mousse". Cette prise de mousse démarre entre 10 et 15 jours après la mise en bouteille pour une durée de 2 mois minimum. Cette étape est suivie du transvasement.

Le **dégorgement** consiste à éliminer par filtration stérile les dépôts et levures résiduelles dans chaque bouteille. Le vin est transféré grâce à une videuse iso-barométrique et part en cuves isobares à 0°C. Afin de produire une cuvée annuelle homogène une fois par mois on procède à une mise en bouteille (environ 3300 par tournée). Les bouteilles vides sont lavées à 80°C avant d'être remplies avec le vin filtré.

Enfin, on procède au **bouchage définitif** et au **muselage** (la pression dans la bouteille est de 5 bars). Les bouteilles peuvent alors être consommées.