

FICHE TECHNIQUE

Cru CHIGNIN BERGERON – St Anthelme

AOC Vin de Savoie

Appellation Vin de Savoie contrôlée

Mis en bouteille à la propriété

Cépage	100% Roussane, appelé localement « Bergeron »
Terroir	<p>Sol : sur éboulis = régulation de l'alimentation en eau et réchauffement rapide. De nature argilo calcaire à forte dominante calcaire = arômes spécifiques et minéralité.</p> <p>Exposition : Sud, Sud ouest sur la partie méridionale de la Savoie. Coteaux en forte pente.</p>
Viticulture	<p>6000 à 8000 pieds/ha. Vignes replantées sur des terrains restés incultes pendant plus de 50 ans. Très bonne ventilation naturelle ; risque limité de maladie.</p> <p>La moitié de la surface taillée en gobelet sur échelas et l'autre moitié en guyot sur fils et échelas. La conduite sur échelas maximise l'exposition et permet d'obtenir des raisins de belle maturité.</p> <p>Depuis 15 ans nous avons réduit les intrants de 20% et supprimés les anti-pourritures, acaricides et insecticide. Aucun désherbant chimique depuis 2011. Entretien du sol par griffage et fauchage. Très faible apport d'engrais organo-minéral biologique. Respect de l'équilibre des sols et de la plante.</p> <p>Ebourgeonnage, palissage pour optimiser la maturation des raisins. Respect des phases lunaires pour les travaux « majeurs » à la vigne (taille, écimage, traitements...). Travaux importants d'ébourgeonnage et de palissage pour une bonne exposition des raisins.</p>
Récolte	Récolte en plusieurs passages, du 15 septembre au 10 octobre en palox de 350 kg pour limiter l'écrasement. Rendement de 35 à 55 Hl/ha suivant les conditions climatiques.
Vinification	Pressurage en grappes entières, débouillage au froid sans enzymes. Départ en fermentation par les levures du raisin. Fermentation alcoolique à 80% en fût (sans fût neuf) et 20% en cuve, température de 13-17°C. Fermentation malo-lactique systématique. Elevage sur fines lies avec batonnage modéré jusqu'aux vendanges suivantes pendant 10 mois Assemblage fût et cuve jusqu'à la mise en bouteille en février, durée totale d'élevage : 16 mois. Taux total de sulfites à la mise en bouteille inférieur à 120mg/l. Respect des phases lunaires pour les travaux en cave (soutirage, mise en bouteilles).
Dégustation	Robe : jaune paille. Nez puissant associant des notes miellées, exotiques et tertiaires après 2 ou 3 années de garde, sous bois.... Bouche opulente de fruits confits et notes d'agrumes.
Accords gastro.	Poissons en sauce ou fumés, viandes blanches, foie gras, fromage de chèvre ou de brebis.

