

**FICHE TECHNIQUE**

**Cru CHIGNIN BERGERON – EXCEPTION**

**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 Savoyarde. Coteaux en forte pente.</p>
Viticulture	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 sains à maturité pelliculaire. Depuis 15 ans, réduction des intrants de 20%, pas d'anti pourriture, ni acaricides, ni insecticides. 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. Ebourgeonnage, palissage, effeuillage pour optimiser la maturation des raisins. Respect des phases lunaires à la vigne (taille, écimage, traitements...).
Récolte	Récolte en plusieurs passages, du 15 septembre au 10 octobre. 35 à 55 Hl/ha suivant les conditions climatiques. Vendange transportée en palox de 350 kg pour limiter l'écrasement.
Vinification	Pressurage en grappes entières, débouillage au froid sans enzymes. Départ en fermentation par les levures indigènes. Fermentation alcoolique 80% en cuves et 20% en tonneaux (sans fûts neufs) à 13-17°C. Fermentation malo-lactique non recherchée, se déclenche sur certain millésime. Elevage sur fines lies (fraction noble) avec bâtonages (4 à 9 mois). Recours très modéré aux sulfites, taux total à la mise en bouteille inférieur à 120mg/l. Respect des phases lunaires pour les travaux « majeurs » en cave (soutirage, mise en bouteilles).
Dégustation	<b>Robe</b> : jaune, or et brillante. <b>Nez</b> puissant d'abricot sec, miel, pêche blanche et fruits exotiques souligné par une note épicée, fumée. <b>Bouche</b> : ample et puissante d'abricot sec, fruits confits et notes d'agrumes, soutenue par un joli gras. De la fraîcheur avec une touche épicée associée à une belle minéralité.
Accords gastro	Apéritif avec toast. Carpaccio de poisson crus fumés. Saumon. Viandes blanches et poissons de lac cuisinés. Fromages à pâte grasse, fromage de chèvre et roquefort.

