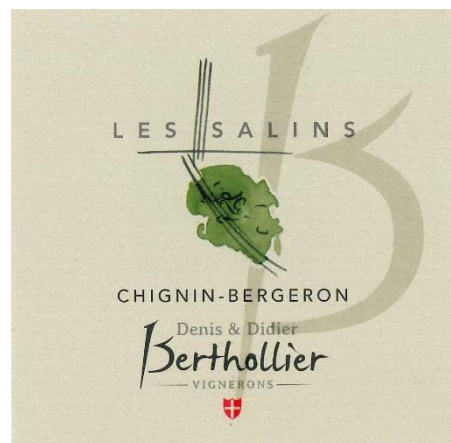




Chignin-Bergeron – Les Salins

AOP Vin de Savoie
Appellation Vin de Savoie Protégée
Mis en bouteille à la propriété



Notre cuvée Chignin-Bergeron Les Salins provient d'une parcelle unique plantée en terrasse et exposée plein sud sur la partie méridionale de la Savoie. Son sol très calcaire fait ressortir une grande finesse ainsi qu'une belle minéralité qui s'exprime par des notes fumées et salines... d'où son nom. Nos ancêtres avaient déjà remarqué cette particularité : cette parcelle se situe au lieu-dit « Les Salins ».

Cépage	100% Roussane, appelé localement « Bergeron »
Terroir	Cuvée issue d'une parcelle unique exposée plein sud sur un sol pauvre très calcaire. Culture en terrasse sur forte pente.
Viticulture	1/3 de la parcelle conduite en taille guyot pour garder de l'acidité, 2/3 taillés en gobelet sur échelas pour limiter la production et favoriser la ventilation des grappes. 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. 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 entre le 15 septembre et le 10 octobre. 35 à 45 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. Elevage sur fines lies (fraction noble) avec bâtonages (4 à 9 mois). Emploi modéré du SO2 (sulfites) : total à la mise en bouteille inférieur à 80mg/l. Respect des phases lunaires pour les travaux « majeurs » en cave (soutirage, mise en bouteilles). Mise en bouteille en septembre.



Parcelle « Les Salins »

Dégustation	Le nez souligne d'un trait fumé une expression élégante où le fruit confit est assorti de notes fleuries, épicées et miellées : Iris, orange confite et abricot sec, pain d'épices et silex. La bouche dense et tonique associe la finesse du grain et la fraîcheur de la 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.