BUGEY-CERDON MÉTHODE ANCESTRALE

2025 · Rosé · France / Savoie



Producteur : Domaine Bartucci
Couleur : Rosé
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 39.45 $

Appellation : Bugey Cerdon
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Savoie
Nom du propriétaire : Raphaël et Pierre Bartucci
Géologie du sol : Mélange d'argile calcaire, de sol volcanique rouge et de galets de rivière (roches villafranchiennes)
Superficie : 2.1 ha (~1400ft d'élévation)
Encépagement : Gamay (90%) et Poulsard (10%)

Vinification : Vinification naturelle de base sans intrants chimiques à partir de levures indigènes et surtout sans chaptalisation
Élevage : La fermentation est achevée aux deux tiers environ, le vin non fini est mis en bouteille après une filtration légère. Les bouteilles sont conservées en position verticale pendant environ trois mois, avec leurs lies.

Aspect gustatif : Bouche semi-douce, très rafraîchissante, acidité vive, mousse fine.
Aspect olfactif : Fraises fraîches, framboises, pomme rouge, notes florales.

Accord vin et mets : Allô apéro, ou sur des desserts à base de fruits rouges (et rhubarbe)

Le domaine :

Raphaël Bartucci, qui a grandi dans la région industrielle de la Moselle auprès de parents immigrants italiens, passait ses vacances d'été dans le Bugey. C'est lors de ces séjours qu'il a découvert les rosés pétillants demi-doux de Cerdon, son premier plaisir marquant en matière de vin. Après avoir suivi une formation d'électricien, il a souhaité donner une nouvelle orientation à sa vie. Se remémorant la beauté sauvage du nord du Bugey, il a trouvé une vieille maison dotée de 0,15 ha de vignes, d'une cave, de barriques et d'un pressoir, marquant ainsi le début de sa carrière de vigneron autodidacte. C'est en 1983 qu'il a commercialisé sa première cuvée, avec une production de 1 500 bouteilles.

Le domaine s’est depuis développé lentement au fil des ans, bien qu’il ne souhaite plus s’étendre au-delà de sa taille actuelle. Témoignage de l’honnêteté des vignerons qui travaillent dur, leurs vins sont francs et sincères : un véritable régal, une perle rare.