


AOC Bugey	AOC Roussette du Bugey Montagnieu
AOC Bugey Manicle	AOC Roussette du Bugey Virieu-le-Grand
AOC Bugey Montagnieu	AOC Bugey mousseux ou pétillant (blancs, rosés)
AOC Roussette du Bugey	AOC Bugey mousseux ou pétillant Cerdon
	AOC Bugey mousseux ou pétillant Montagnieu

www.hynao.fr Les petites appellations, 10ème de la liste:
Le vignoble du **BUGEY (01)**



Les vins du Bugey ont obtenu l'Appellation d'Origine Vins Délimités de Qualité Supérieure en 1958. Les premières déclarations de récolte de 1959 regroupaient un volume de 600 hl. Très rapidement, bon nombre de viticulteurs ont adopté l'appellation d'origine (l'apposition d'une étiquette sur la bouteille rendait le produit plus valorisant...) 7-8 ans plus tard, 10 000 hl de vins du Bugey étaient labellisés. Aujourd'hui, la production est de 30 000 hl. Rendement de 53 à 75 hl/ha.



Après 25 ans de détermination et de travail sur le dossier d'accession en AOC, les vins du Bugey ont obtenu le 28 mai 2009 l'Appellation d'Origine Contrôlée Bugey et l'Appellation d'Origine Contrôlée Roussette du Bugey.

Secteur de Cerdon : vignoble situé sur de très fortes pentes exposées au sud à des altitudes parfois élevées (plus de 500m).

Secteur de Montagnieu : le long de la rive droite du Rhône, ce vignoble orienté d'est en ouest sur un versant exposé plein sud se distingue sur certaines portions par ses pentes abruptes plongeant vers le fleuve.

Secteur de Belley : des contreforts du massif du Colombier jusqu'au rivage du Rhône, ce vignoble rassemble une grande complexité de situations géologiques et topographiques.

CEPAGES, sur sols toujours calcaires:

Vins rouges : Gamay, Pinot Noir et Mondeuse. **Vins rosés :** Gamay et Pinot Noir ainsi que Lingot et Mondeuse, Pinot Gris et Poulsard (cépages accessoires) **Vins blancs :** Chardonnay, en cépages accessoires: Aligoté, Altesse (= Roussette), Jacquère, Pinot Gris et Mondeuse Blanche.

Cette région rude, dominée par les Alpes et limitée par le Rhône, a beaucoup « emprunté » à ses voisins Jura et Savoie. Les cépages en attestent, les vins aussi. Ne pas confondre ce Belley avec celui de la région de Nice le Bellef! La géologie et les expositions ont permis d'envisager l'élaboration de vins pas prétentieux mais agréables pour toute la journée, fruités tendance petits fruits rouges.

Brillat-Savarin est né dans le Bugey, à Belley, le 1er avril 1755. Il est l'ancêtre et le modèle de tous les critiques gastronomiques, l'auteur du fameux traité sur la *Physiologie du Goût* et le créateur du mot *convivialité*. Une bonne citation: «Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé, n'est pas digne d'avoir d'amis». Il aurait été bien à l'aise avec les Compagnons d'Hynao!

Quelques vigneron de l'appellation:

- > Syndicat des vins du Bugey, 01300 Belley
- > Caveau bugiste, Virieu le Gd, 0479879232

- > Murielle GALMICHE, 0474518146
- > SARL LINGOT-MARTIN, 0474399777
- > André MIRAILLET, 0479818036
- > Frank PEILLOT, 0474367156
- > Thierry BEARD, 0479813610
- > Christian BOLLIET, 0474373721
- > Thierry TISSOT, 0474358055

