

# AUDACE

du Caveau Bugiste

VIN DE FRANCE



Cette cuvée est obtenue à partir du passerillage. Tout début septembre, l'équipe d'une trentaine de vendangeurs du Caveau Bugiste procède à la mise en cagettes sur un lit de paille des plus beaux raisins de la parcelle de Chardonnay de Barbillieu, parcelle particulièrement bien exposée. Après dessèchement naturel pendant plusieurs mois dans des locaux bien aérés, les raisins sont pressés afin d'en extraire un jus concentré et sucré.

Avec notre « Audace », vous pourrez déguster un vin d'une grande richesse aromatique. Ce nectar sucré explose en bouche sur des notes de miel, de pain d'épice, de fruits confits.

Sucré ...  
Fruité ...  
Complexe ...  
Long ..  
Rond ..  
Velouté ..  
Floral .

Liquoreux

Très concentré

Richesse aromatique

## CARACTERISTIQUES

**Cépage** : Chardonnay

**Moyenne d'âge des vignes** : 50 ans

**Localisation** : Ceyzérieu (Barbillieu)

**Sol** : Essentiellement argilo calcaire

**Vignoble** : Viticulture raisonnée, taille en arcure simple, enherbement entre les rangs, vendanges manuelles et mise en cagettes sur lit de paille

**Vinification** : Stockage durant plus de trois mois sous la toiture dans des locaux bien aérés afin de sécher et donc de concentrer le sucre et les parfums. C'est ce que l'on appelle le passerillage. Pressurage fin décembre puis mise en fût de 225 litres : ce Chardonnay est le plus sucré jamais produit dans le Bugey. Le jus va fermenter naturellement durant plus d'un an au terme duquel les courageuses levures finiront par déclarer forfait. Le nectar ainsi obtenu, titrant tout de même 14°, va être élevé pendant encore une année en fût de chêne, sur fines lies, avant d'être mis en bouteille et de s'y reposer une troisième année.

## DEGUSTATION

**Robe** : Limpide, or dorée.

**Nez** : La concentration permet d'obtenir une grande richesse aromatique : orange confite, miel, mirabelle, fleur d'acacia, aubépine, fruits compotés...

**Bouche** : Un magnifique nectar sucré explose en bouche sur des notes de miel, de pain d'épice, de fruits confits. Une longueur en bouche interminable...

## SERVICE

**Accords mets et vins** : L'Audace se sert sur une tarte au citron ou à la Rhubarbe pour avoir une pointe d'acidité. Avec un dessert au chocolat amer ou un fromage à pâte persillé (roquefort), c'est toute la complexité aromatique de l'Audace qui ressortira.

**T°C de service** : 5-6 °C

**Degré d'alcool** : 14% vol.

**Consommation optimale** : Lente d'évolution une fois en bouteille : à boire ou à faire vieillir.

Le vin passerillé est plus connu sous le nom de Vin de paille sous les Appellations « Vin de paille du Jura », « Vin de paille de Tain l'Hermitage », « Vin paillé de Beaumont-du-Ventoux », « Vin de paille de Corrèze » ou « Vin paillé du Cap Corse ».



Producteur de Vins du Bugey depuis 1967, le Caveau Bugiste exploite aujourd'hui 45 hectares plantés en 12 cépages différents. Vin blanc, rouge, rosé, pétillant, Marc et Fine du Bugey... Les vignerons du Caveau Bugiste proposent plus de 30 cuvées, dont la moitié est vendue directement au domaine, à Vongnes.