

# MANICLE BLANC

Cuvée des Eboulis

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Manicle est un cru du Bugey situé sur la commune de Cheignieu-la-Balme. Planté sur un sol argilo-calcaire, parsemé d'éboulis pierreux, il est situé - c'est l'une de ses particularités - au pied d'une falaise qui emmagasine le soleil, le jour, et restitue la chaleur, la nuit. La qualité du Manicle s'explique aussi par une conduite sage de la vigne et une production volontairement très limitée. Le Chardonnay trouve à Manicle une expression très particulière qui a fait la réputation de ce cru depuis la révolution française. C'est un vin corsé, riche et aromatique.

Fruité ...  
Complexe ...  
Rond ...  
Long ..  
Gras ..  
Minéral ..  
Puissant .  
Boisé .  
Floral .  
Sec .  
Brioché .



Cru du Bugey

Élégant

Charpenté

Apte au vieillissement

## CARACTERISTIQUES

**Cépage** : Chardonnay

**Moyenne d'âge des vignes** : 20-25 ans

**Localisation** : Cheignieu-la-Balme

**Sol** : Eboulis de montagne calcaire et argilo calcaire

**Vignoble** : Viticulture raisonnée, taille en guyot simple. Exposition plein sud avec un ensoleillement exceptionnel. La pente importante rend impossible la mécanisation. Les vendanges restent manuelles.

**Vinification** : La fermentation s'effectue en fûts de chêne. Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée. Le vin est vinifié et élevé en fûts de chêne, dans des fûts de un, deux et trois vins. L'élevage sur fines lies dure 6 mois dans ces mêmes fûts avec ouillage chaque semaine et bâtonnage toutes les 3 semaines.

## DEGUSTATION

**Robe** : Limpide, or clair à reflets argentés

**Nez** : Un nez très puissant d'amande grillée, de noisette, de vanille et d'acacia

**Bouche** : Beaucoup de rondeur, un bel équilibre avec une finale mentholée. Le Manicle Blanc va évoluer vers des arômes de miel, d'abricot, de figue après quelques années de vieillissement.

## SERVICE

**Accords mets et vins** : Servir ce vin sur des volailles à la crème, les quenelles de Brochet sauce Nantua et les poissons cuisinés...

**T°C de service** : 10-12 °C

**Degré d'alcool** : 13% vol.

**Consommation optimale** : 5 à 8 ans. Vous apprécierez d'autant plus cette cuvée que vous aurez la patience d'attendre quelques années.

A Manicle, la vigne a appartenu à Brillat-Savarin qui y possédait son grangeon. Elle a longtemps été maintenue par deux viticulteurs, avant d'être restructurée par un restaurateur qui l'a cédée depuis.



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 vigneronns du Caveau Bugiste proposent plus de 30 cuvées, dont la moitié est vendue directement au domaine, à Vongnes.

Le Caveau Bugiste • 326 rue de la Vigne du Bois • 01350 Vongnes  
www.caveau-bugiste.fr • contact@caveau-bugiste.fr • Tel. 04 79 87 92 32