

CHIGNIN BERGERON

blanc

Sol	éboulis calcaire	Altitude	350 M – 50 % de pente
Exposition	sud	Cépage	Bergeron (Roussanne)
Date de plantation	20 à 80 ans	Rendement à l'ha	55 HL
Densité de plantation	8 000 pieds/ha	Production	40 000 bouteilles



Production Travail manuel des vignes dû aux fortes pentes difficilement mécanisables. Lutte raisonnée avec un profond respect de l'environnement : travail du sol ... rognage peu sévère, effeuillage côté soleil levant. Vendanges manuelles, certains millésimes par tris successifs.

Vinification Contrôle des températures en fermentation. Longue fermentation alcoolique non suivie d'une fermentation malolactique systématique (ou éventuellement assemblage).
Elevage en cuve inox 8 mois environ. Une 1^{ère} mise en bouteille est généralement effectuée au début du printemps (à boire dans sa jeunesse). Pour une garde de 3 à 5 ans (ou plus selon le millésime), il est conseillé d'attendre la mise suivante (8 à 10 mois d'élevage)

Caractéristiques Produit à partir du cépage Roussanne localement connu sous le nom Bergeron, aux grains d'un blanc doré, presque roux, le Chignin BERGERON prince des vins de Savoie atteint naturellement 12° à 14°.
Robe brillante, jaune pâle. Le nez est puissant et complexe mêlant des parfums de fruits exotiques et d'abricot. La bouche est ample, et tout en finesse, dévoilant les mêmes arômes que ceux perçus au nez. La finale est d'une belle longueur et équilibrée.

Plats conseillés Vin d'apéritif ou de festin, le Chignin Bergeron s'apprécie à tout moment. Servi à 12°, il accompagne merveilleusement viandes en crème, tous les poissons en particulier ceux des lacs alpins, sans oublier les mets de fêtes tel foie gras poêlé, langoustines et bien sûr le homard.

Les légions romaines remontant la vallée du Rhône implantèrent les coteaux de l'Hermitage. En Savoie, ils rencontrèrent le même biotope sur les coteaux de Torméry à Chignin et le même cépage engendra le Chignin-Bergeron.