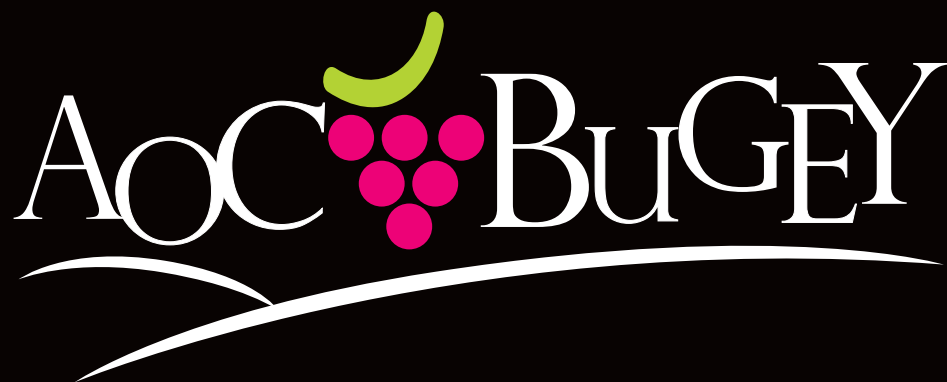




sommaire

5	Une singularité et des savoir-faire
17	Un foisonnement de saveurs
27	Une responsabilité environnementale
31	Un chemin vers l'oenotourisme
39	Des valeurs ancrées
47	Le syndicat des vins du buges
49	Histoire
53	Structure
55	Missions principales
57	Le mot du président
59	Témoignages
59	Wink Lorch, écrivain
61	Rod Phillips, Journaliste
63	François Perret, Chef pâtissier d'un palace parisien





Une singularité
et des savoir-faire



19/02/2021
BON POUR ACCORD 35 PAGES



Avec 500 hectares de vignes répartis au sud du département de l'Ain, le vignoble du Bugey est comme enfermé dans une boucle du Rhône et s'étend du sud-est de Bourg-en-Bresse au sud-ouest de Bellegarde-sur-Valserine, en passant par Lagnieu, Briord, Izieu et Culoz. Il s'appuie notamment sur les derniers plissements du Jura, des coteaux argilo-calcaires ou argilo-siliceux.

C'est en 2009 que les vins du Bugey ont été reconnus AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité), établissement public administratif agissant sous tutelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

3 zones de production sont définies : Cerdon, Montagnieu et Belley.

9 appellations s'y distinguent :

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

19 produits profitent ainsi de l'AOC (et de l'AOP,



Appellation d'Origine Protégée, pour la Communauté Européenne). D'après le cahier des charges établi par l'INAO, l'AOC Bugey répond à de nombreux critères qui concernent :

- Dénomination géographique (et mentions complémentaires)
- Couleur et types de produits
- Aires et zones dans lesquelles les opérations sont réalisées
- Encépagement
- Conduite du vignoble
- Récolte, transport et maturité du raisin
- Rendements et entrée en production
- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement et stockage
- Lien avec la zone géographique
- Règles de présentation et d'étiquetage
- Obligations déclaratives
- Tenue de registres

Tous sont les garants d'un savoir-faire exceptionnel représentés par une collection de techniques rigoureuses, qui concerne, selon les vins, l'équilibrage des cépages, le temps d'élaboration, le type de macération, le vieillissement en fût ou en cuve, et la méthode choisie, ancestrale, traditionnelle.

C'est d'ailleurs grâce à cette diversité que s'affirme toute la richesse de l'AOC Bugey. Vins effervescents, vins tranquilles, blancs, rouges ou rosés... la palette est large qui permet

un assortiment de découvertes pour l'amateur éclairé, le spécialiste ou le simple épcurien.

L'encépagement du terroir est varié avec :

- Gamay, Pinot Noir et Mondeuse Noire, pour les vins rouges et rosés
- Poulsard et Gamay, pour les Bugey Cerdon
- Chardonnay, pour les blancs (avec Aligoté, Molette, Pinot Gris, Jacquère et Mondeuse Blanche en cépages secondaires)
- Altesse, pour la Roussette du Bugey, la Roussette du Bugey Montagnieu et la Roussette du Bugey Virieu-le-Grand

60% des vins produits sont des vins pétillants. Pour les vins tranquilles, on trouve 57% de vins blancs, 35% de rouges et 8% de rosés. La production moyenne avoisine les 24'000 hectolitres pour environ 4 millions de bouteilles vendues.

126 opérateurs sont identifiés au sein du Syndicat des Vins du Bugey, dont 50 producteurs de raisin et 76 vigneron. Certains développent leur affaire depuis plusieurs générations, défenseurs de traditions et d'un bon sens paysan, d'autres sont plus jeunes et, séduits par le fort potentiel de développement de la région, apportent énergie, innovations et vision. Ici, le vignoble s'affirme comme définitivement attrayant, la preuve étant que chaque exploitation trouve toujours un repreneur le cas échéant.

Tous, ensemble, partagent en tout cas bonnes pratiques et envie passionnée de faire connaître leur travail singulier au plus large public.





Focus sur deux cépages autochtones : Mondeuse et Altesse

Trésors de l'AOC Bugey, 2 cépages autochtones, Mondeuse et Altesse, participent à la personnalité des vins de la région. Difficiles à travailler, ils se démarquent des plus communs Chardonnay ou Pinot et apportent précision et raffinement à chaque production.

- La Mondeuse est un cépage historique dont le berceau est la Savoie voisine, apparentée génétiquement à la Syrah. Si on la retrouve dans le Bugey, ainsi que dans l'Ain ou l'Isère, elle est cultivée également en Italie, sur les pentes de l'Etna, en Argentine, en Australie, en Nouvelle-Zélande ainsi qu'en Californie ou en Oregon. Son cep est vigoureux, les feuilles grandes, plus longues que larges, la grappe est assez imposante, pyramidale et allongée qui donne des grains de taille moyenne, sphériques inégaux, peu serrés, d'une belle couleur noir bleuté. Riches en arômes de fruits rouges très caractéristiques selon l'âge voire de senteurs de violette, tanins mûrs, les vins qui profitent de la Mondeuse correspondent bien aux dégustateurs patients, amateurs de saveurs complexes et plus aiguisées.

- L'Altesse qui donne la Roussette du Bugey, seul cépage dont le nom de son vin ne porte pas son

nom, voit son histoire enrobée de belles légendes comme celle où des plants auraient été ramenés de Byzance en 1367 par Amédée VI ou en 1432 parmi la dot d'Anne de Chypre mariée à Louis II de Savoie. L'analyse de son ADN révèle cependant plutôt une parenté avec le Chasselas. Son nom viendrait probablement de l'expression « côteau des altesses », c'est-à-dire des vignes étagées où l'on cultivait ce cépage.

C'est en tout cas en Savoie, au 15^{ème} siècle, qu'on lui trouve ses premiers titres de noblesse, à Lucey, sur les flancs de la montagne du Chat. Son cep est plutôt fragile à sarments étalés, les jeunes feuilles apparaissent très bronzées avec des poils couchés blancs, adultes elles sont grandes, brillantes et faiblement bulbées. Les grappes sont petites à moyennes, cylindriques, compactes, souvent épaulées avec des baies peu serrées de couleur jaune-vert, rondes ou légèrement ovoïdes. Leur pellicule est épaisse, rousse à pleine maturité d'où le nom du vin Roussette.

Les vins qui utilisent l'Altesse se révèlent généralement avec du corps, épicés, généreux et racés. Les amateurs y trouvent des saveurs de noisette, de fruits secs, de bergamote, de miel ou de coing et un nez riche en senteurs de violette.



Focus sur un savoir-faire rare : la méthode ancestrale du Bugey Cerdon

9 méthodes officielles existent pour la vinification des vins effervescents. La méthode ancestrale (ou rurale) est probablement l'originelle. Elle est celle adoptée et préservée pour la production de l'AOC Bugey Cerdon, un des vins les plus originaux au monde.

Spécifique à la région, cette méthode, probablement la plus naturelle, consiste à élaborer un vin tranquille de façon classique tout en arrêtant sa fermentation alcoolique. En cuve, il est « endormi » par une réfrigération à 0°. Après une légère filtration il est alors mis en bouteille sans ajout de liqueur ni de levures. Les bouteilles sont alors stockées en position horizontale à une température légèrement positive afin que la fermentation puisse reprendre. Les levures qui avaient été inactivées par le passage au froid vont alors reprendre leur activité et transformer les sucres restant en alcool et en gaz carbonique.

C'est la prise de mousse. Une fois la prise de mousse achevée, on procède simplement à une deuxième filtration afin d'éliminer les levures mortes qui se seront déposées sur les parois de la bouteille. Cette opération, couramment appelée opération de transfert, consiste à vider les bouteilles, les laver puis remettre le vin filtré de façon très fine dans ces mêmes bouteilles sans ajout de liqueur d'expédition.

La méthode ancestrale est assurément celle qui préserve ainsi au mieux les arômes et la fraîcheur des raisins. En résulte un vin doux, au faible degré d'alcool et surtout synonyme d'une fantaisie fruitée désaltérante que l'on aime à déguster à toute occasion.



Un foisonnement
de saveurs



Né à Belley, au cœur du terroir du Bugey, Jean-Anthelme Brillat-Savarin est souvent cité comme le père de la gastronomie moderne. Il est aussi reconnu comme l'inventeur du mot « convivialité », établi à travers son ouvrage paru en 1825, « Physiologie du goût » et qu'il désigne comme « le goût des réunions joyeuses et des festins, le plaisir de vivre ensemble », l'expression d'un art de vivre qui évoque la bonne chère, le partage, la chaleur et l'amitié.

Comment ne pas y voir un modèle inspirant pour toute l'appellation Bugey ? Car le vin est bien ici un catalyseur de convivialité, synonyme de culture, d'échange et de transmission. Et la diversité des productions promet bien une quantité d'instantanés à profiter.

Reconnus pour la plupart des spécialistes comme une collection de vins « étonnants », les vins du Bugey savent séduire tous les profils de consommateurs, de celui qui cherche à vivre un moment de convivialité simple autour d'un produit de qualité à l'amateur éclairé qui sait qu'il détient, à travers sa sélection, une pépite à même de ravir les palais les plus aiguisés.

Les vins du Bugey disposent d'un panorama exceptionnel d'arômes et de saveurs qui s'accordent à divers instants ou à différents mets, généreusement destinés à les sublimer harmonieusement.

A travers les appellations, on distingue ainsi :

- Le Bugey Brut (ou Montagnieu Brut), pétillant, plein de fraîcheur, aérien avec ses bulles très fines, qui révèle des arômes de fruits blancs, de noisette et de brioche et s'affirme comme un compagnon idéal pour un apéritif gourmand autour d'huîtres, tartes bugistes ou salés aux pommes et aux noix.
- Le Bugey Gamay, léger et subtil avec des parfums de cassis ou de mûre, qui plait à des envies de simplicité et de purs moments de bien-être comme autour d'une généreuse planche de charcuteries ou de fromages.
- Le Bugey Rosé, qui répond quant à lui à tous les codes de l'été comme on l'imagine, frais et parfumé pour accompagner subtilement viandes grillées, salades et crudités.
- Le Bugey Chardonnay, qui se révèle particulièrement bien équilibré, puissant et ample, notes fruitées et florales délicieusement rond en bouche, l'idéal pour un apéritif fruité, jouer le contraste avec des fruits de mer ou prolonger le charme d'un poisson en sauce crémeuse ou d'une gourmande cassolette d'escargots.
- Le Bugey Pinot Noir, fin et charpenté, qui séduit par sa bouche ample où se remarquent

des fruits rouges qui ne demandent qu'à confire avec le temps, parfait, selon l'âge, avec des mets simples ou plus élaborés comme une volaille rôtie, une souris d'agneau fondante ou une ratatouille caramélisée ou encore un bœuf bourguignon ou un gourmand foie gras poêlé.

- Le Bugey Mondeuse, qui présente un vin tannique à la belle robe rouge pourpre et qui, sans être trop complexe, se montre plein de caractère et très aromatique avec force de fruits rouges mûrs et d'épices, idéal sur une viande rouge et des plats de caractère comme des gigots braisés, des tajines d'agneaux, plateaux de fromages ou bœuf mode confit, voire du gibier pour les millésimes plus matures.
- La Roussette du Bugey, élaborée uniquement à partir du cépage Altesse, délicat et très particulier, qui dévoile une complexité aromatique où se retrouvent truffe blanche, abricot cuit, miel, zeste d'orange confit ou pain d'épices, de quoi en faire un allié recherché pour une gastronomie raffinée.
- Le Bugey Cerdon, qui présente une très forte expression aromatique des cépages avec une dominante de fruits rouges et un caractère demi-sec, résultat de l'équilibre harmonieux des acides et des sucres naturels du raisin, particulièrement agréable bien frais à l'apéritif, avec un bleu de gex ou au moment du dessert,

notamment grâce à son faible degré d'alcool et son effervescence qui saurait conclure un repas de la plus élégante manière. Glace ou confiture de Cerdon sont aussi d'autres moyens de profiter de toute sa saveur originale.

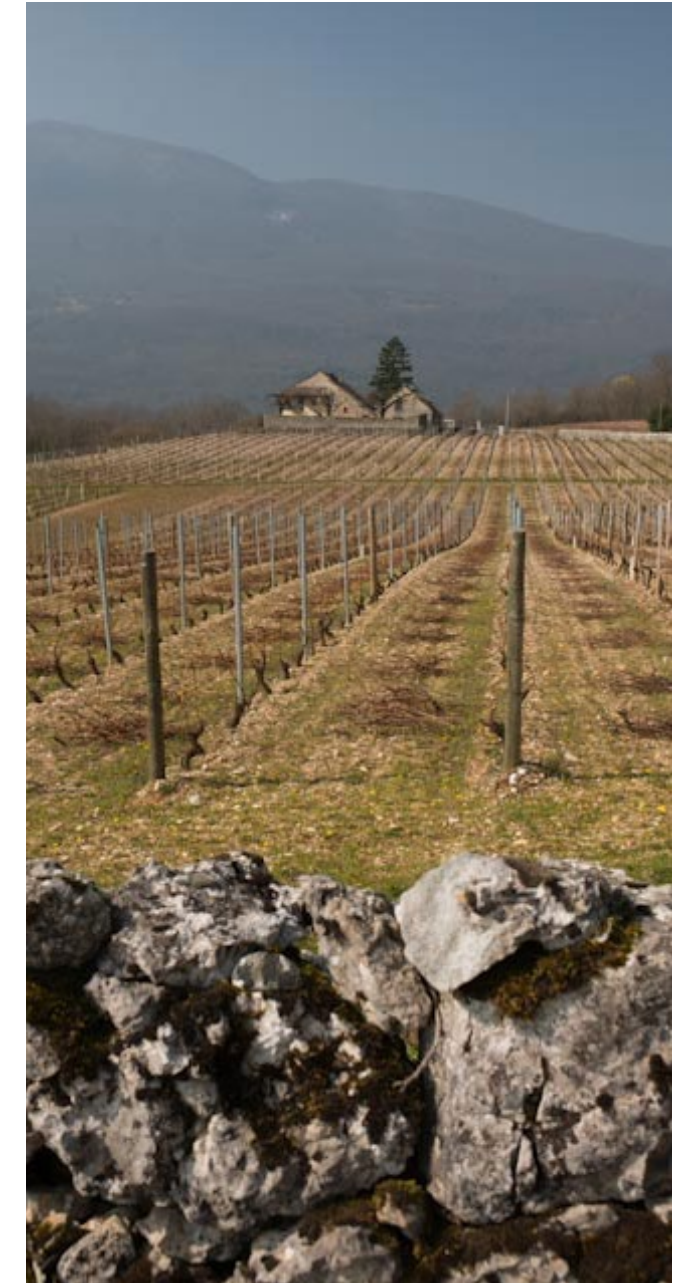
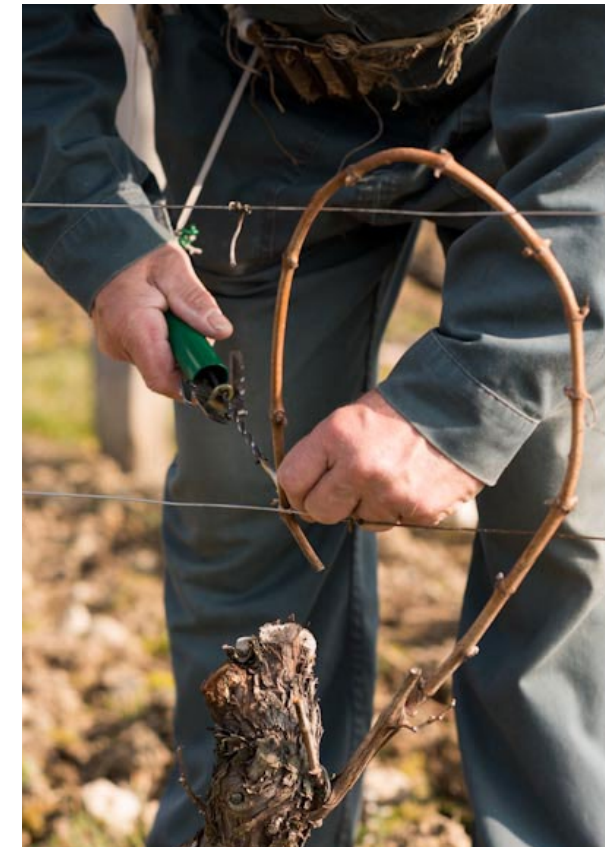
L'esprit de convivialité qu'inspire les vins du Bugey se retrouve aussi à travers les créations de nombreux barmen et barmaid, séduits par des parfums uniques garants d'étonnantes fusions.

- Le Bugey Cerdon a toutes les qualités pour séduire les amateurs de cocktails, comme avec le déjà célèbre et rafraichissant « Cerdon Piscine » où il accompagne vodka et campari ou bien avec un « Marquisette », allié avec rhum blanc, vin blanc, sucre, dés de citron et d'orange ainsi que limonade.
- Les pétillants du Bugey s'imaginent aussi, associés avec Cointreau, citron vert et sucre par exemple ou avec Gin, jus de citron et sirop de fraises, pour les amateurs de saveurs plus douces.
- Sans oublier la Roussette du Bugey qui aide à redéfinir le simple kir en lui apportant une finesse rare.

Déjà largement reconnus par les sommeliers et quelques spécialistes connaisseurs, les vins

de l'AOC Bugey disposent de tous les atouts pour rassembler le plus grand nombre autour de leurs qualités :

- Une diversité de saveurs,
- Un étonnement pour les papilles,
- Une accessibilité dans la dégustation,
- Un excellent rapport qualité-prix-plaisir,
- Et une inspiration à la joie.







Focus sur le Bugey Manicle : le trésor de l'AOC Bugey

A seulement quelques kilomètres de la ville de Belley, sur les communes de Cheignieu-la-Balme et Pugieu, le Bugey Manicle apparaît à l'aube du 19^{ème} siècle. Survivant à la crise du phylloxéra, il profite ensuite d'une renaissance lente à l'aide de plants greffés et de cépages de Bourgogne.

Du nom d'un outil artisanal proche d'un gant et qui symbolise l'adresse de l'exécutant, le manicle se produit sur moins de 10 hectares au cœur d'un terroir composé d'éboulis de montagne argilo-calcaire. Au pied d'une falaise bénéficiant d'un microclimat exceptionnel, le vignoble s'épanouit parfaitement notamment grâce à une exposition plein sud qui favorise un ensoleillement maximum. La roche emmagasine ainsi la chaleur tout au long de la journée avant de la restituer au cours de la nuit.

Une poignée d'exploitants travaille ce produit comme un très grand vin, sur lies, pour lui permettre de développer tous ses arômes. La situation des vignes, sur des terrains escarpés, impose aussi un travail précis et délicat, presque uniquement manuel. Le Manicle rouge (pinot noir), délicat et subtil, présente un nez de fruits rouges et noirs bien mûrs avec quelques épices

et développe en bouche un léger boisé, des tannins suaves, élégants et racés. Avec l'âge, il gagne en rondeur et ses arômes évoluent vers la griotte, des fruits rouges très mûrs ou du pain d'épices. Le Manicle blanc (chardonnay), puissant et structuré, s'affirme riche, corsé et aromatique. Au nez, il révèle des touches d'amande grillée, de noisette, de vanille et de fleur d'acacia et en bouche des saveurs minérales qui, avec le temps, glissent vers le miel, l'abricot et la figue. Long en bouche, il est un vin remarquable d'équilibre.

Connus de quelques amateurs éclairés, disponible à la carte de très peu de restaurants, le Bugey Manicle représente à lui seul un formidable prétexte pour une excursion dans la région. L'occasion de l'accorder ici, pour le rouge, avec un sauté de veau aux champignons, une canette de la Dombes rôtie, des diots, un gratin dauphinois, un gigot d'agneau ou une côte de bœuf grillé, ou pour le blanc, avec des quenelles sauce Nantua, un poulet de Bresse aux morilles, des cuisses de grenouilles façon Dombes, un filet de brochet en papillote, une terrine de truite ou quelques gougères de Comté...



Une responsabilité
environnementale

Avant même de recevoir officiellement l'AOC en 2009, les acteurs du vignoble du Bugey ont réalisé de sérieux investissements pour une évolution vers des pratiques raisonnées.

Depuis plus de 20 ans, le suivi viticole est notamment soutenu par l'installation de stations agrométéorologiques de haute technologie qui permettent d'établir des prévisions précises à 5 jours, des modélisations, des observations par un technicien viticole qui établit des bulletins techniques avec des préconisations à tous les vignerons concernant les principales maladies de la vigne.

En 2020, 30% des vignes sont cultivées en agriculture biologique, l'une des moyennes les plus élevées de la région Auvergne Rhône-Alpes. 45 % des vignes sont engagées dans une démarche Haute Valeur Environnementale. 75 %

de la surface du vignoble est couverte par une norme environnementale. Vignes enherbées pour éviter l'érosion, travail du sol, préservation de la biodiversité et gestion des ressources sont ici parmi les actions essentielles entreprises par des vignerons engagés dans le développement durable.

Quelques un commencent à s'inspirer également des principes de la biodynamie afin de retrouver le bon sens paysan qui permet de respecter et révéler au mieux l'authenticité des terroirs.

Chacun fait en tout cas de son mieux sur son exploitation, en fonction de la typologie de ses sols, du climat et du relief de ses coteaux, pour adapter ses méthodes de production et adopter un comportement raisonnable exemplaire pour la préservation de toute la planète et de ses ressources.



A decorative graphic on the left side of the image. It features a thick, dark grey arc at the top left, curving downwards. Below it, there is a cluster of seven dark grey circles of varying sizes, arranged in a way that suggests a bunch of grapes or a wine cluster.

Un chemin vers
l'œnotourisme

Reconnu comme un facteur-clé de développement pour les régions et la défense de leur identité territoriale, l'œnotourisme est un enjeu essentiel pour l'AOC Bugey. Les valeurs qu'elle défend, sa situation géographique, ses paysages ainsi que la qualité et la diversité de ses vins représentent des avantages à affirmer et exposer vers le plus large public au bénéfice de chaque exploitation et de l'image entière de ce qui doit devenir bientôt une destination.

Situé au cœur d'un triangle idéal défini par Lyon, Genève et Bourg-en-Bresse, sur un espace de 60 kilomètres du nord au sud et de 40 kilomètres d'est en ouest, le Bugey offre des remarquables panoramas contrastés de moyenne montagne où l'authenticité règne en maître mot. Les paysages sauvages, alliant gorges, carrières, marais, lacs ou forêts sont ponctués ici de villages typiques et inspirent quantité d'activités pour les amateurs de découvertes et loisirs en plein air. Randonnée à pied, à cheval ou en VTT, escalade, via-ferrata, pêche, voile, ski de fond, sortie en raquette, balade en chiens de traîneaux ou encore parapente sont autant d'opportunités à se procurer des émotions inoubliables.

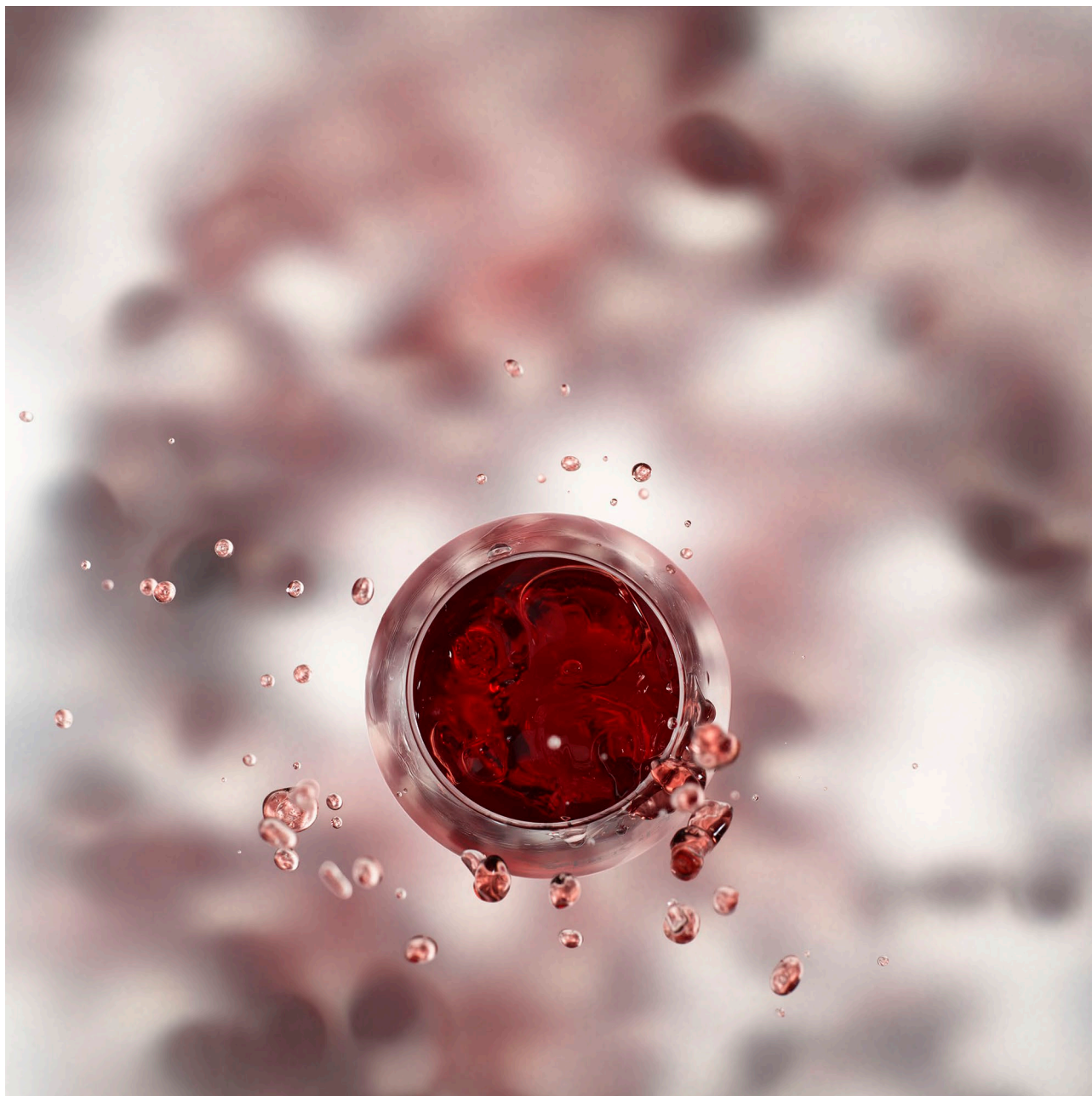
Il faut citer par exemple, dans le Haut-Bugey, les glaciers de Sylans, le château des Allymes, l'abbatiale Saint Michel, les grottes du Cerdon, la cité médiévale de Montcornelles, la ville

d'Oyonnax et l'étonnante Plastics Valley, celle de Nantua et son lac, les Soieries Bonnet, les témoignages de la résistance et de la déportation au temps de la Seconde Guerre Mondiale, le patrimoine gallo-romain. Ou dans le Bas-Bugey, le point culminant à 1531 mètres du Grand Colombier, l'extraordinaire Plateau de Retord, la Réserve Naturelle du Marais de Lavour, les cascades et sources et encore l'émouvante Maison d'Izieu, l'impressionnant barrage de Genissiat, la ville de Belley (capitale du Bugey) et le château de Montveran... la liste semble inépuisable, tant il y a à voir de chaque côté et quelle que soit la saison.

Sans oublier une signature gastronomique évidente avec quelques produits et recettes comme la fameuse quenelle sauce Nantua, le ramequin, la roulette (une poitrine de porc roulée cuite), le salé aux noix, le petit pâté chaud de Belley, le veau farci, les soufflés au foie de volaille, la truite braisée, les escargots, écrevisses, brochets, champignons, la tomme, le comté, le tracle, les galettes au sucre ou encore la mystérieuse truffe noire qui laisseraient presque les gourmands sur leur faim.

Ce capital solide est un formidable point d'attraction dont profitent les vins de l'AOC Bugey. Eux-mêmes constituent déjà un centre d'intérêt pour de nombreux amateurs mais la volonté est à une offre plus globale, moins





destinée aux seuls spécialistes mais dans cet esprit qui signe toute la région, lié à une envie de convivialité et d'ouverture au monde.

Visites des vignes et des caveaux, tables gourmandes, espaces de dégustation, ateliers œnologiques, parcours découverte ou gîtes et chambres d'hôtes au cœur du vignoble, telles sont quelques-unes des cartes dont l'AOC Bugey dispose et qui lui assurent un rayonnement bien au-delà des limites de son vignoble.

Expérience ultime de l'art de vivre à la française, l'œnotourisme permet de faire découvrir l'univers du monde de la vigne et du vin de façon pédagogique ou plus approfondie à une clientèle d'amateurs de vins, de consommateurs curieux, d'une clientèle privée ou d'une clientèle plus professionnelle, afin de favoriser la fidélisation et consolider une relation durable avec les consommateurs). Beaucoup de vigneron choisissent d'ouvrir leurs portes avec marché de produits du terroir, découverte de leurs vignes, ateliers de dégustation etc. Lorsque les tensions conjoncturelles augmentent avec les Etats-Unis ou l'Asie par exemple, la solution d'inviter les touristes à venir déguster en France, chez le vigneron et dans sa cave, constitue une offre essentielle au bon rayonnement de l'AOC Bugey. Destination Bugey est labellisée Vignobles & Découvertes par Atout France depuis 2017, portée par Aintourisme (Agence de développement touristique) avec le soutien d'Auvergne Rhône Alpes Tourisme (Agence régionale du Tourisme) et du Syndicat des Vins du Bugey.

Dans le Bugey, les mondes du vin et du tourisme ont toujours travaillé ensemble. Aujourd'hui, l'ensemble des offices du tourisme du Bugey font aussi partie intégrante du label. L'objectif est de créer une dynamique collective autour de l'œnotourisme, de proposer des activités culturelles et de loisirs autour de la composante du vin afin de mettre en valeur les appellations, les caves, les restaurateurs, les hébergeurs, les cavistes et de créer une dynamique entre tous et proposer aux visiteurs des prestations insolites, voire inédites autour de l'œnotourisme, leur permettre de partager des moments d'émotion, de convivialité.

Pour offrir une dimension d'œnotourisme à son travail, les vignerons du Bugey bénéficient d'une formation précise avec des critères établis et une charte de qualité, le tout supervisé par le Syndicat. Déjà, le week-end Vignoble et Découverte qui se déroule en octobre chaque année est un événement phare. Pour l'instant simplement régional mais qui tend à devenir très prochainement national, il permet à tous les partenaires labellisés (restaurants, caves, hébergeurs, prestataires d'activités de loisirs, musées...) de construire de véritables animations à caractère inédits ou insolites dans tout le vignoble.

Enfin, le trésor de l'AOC Bugey, se compose d'une somme d'hommes et de femmes aux histoires

passionnantes. Par le récit de leurs parcours, la présentation de la singularité de leur terroir et de leur famille, les anecdotes sur quelques traditions locales et leur travail au quotidien, ils sont d'excellents vecteurs d'enthousiasme et apportent une valeur supplémentaire à leurs vins, pour leur bénéfice propre comme celui de toute la destination.

Le Syndicat des Vins du Bugey intègre le développement de l'œnotourisme à ses missions courantes autour de la production et la commercialisation du vin. A lui d'assurer le management, la productivité des équipes dédiées, la pertinence des outils de développement, la formation de la prise en charge des visiteurs afin de suivre une stratégie réfléchie qui valorise tous les métiers en cohérence et assure une activité durable et rentable.

Le Syndicat des vins du Bugey joue pleinement un rôle auprès de ses vignerons pour encourager à travers des projets des investissements, des actions visant à améliorer la visibilité de l'AOC Bugey et de valoriser son territoire pour accueillir de plus en plus de visiteur, de touriste dans les caves et ainsi de permettre aux vignerons de vendre leur vin avec une meilleure valeur ajoutée.





Des valeurs ancrées

L'AOC Bugey est certes jeune mais représente l'aboutissement du travail de plusieurs générations au fil d'une histoire florissante. Si elle répond à certains codes traditionnels, elle profite également de l'énergie de sa fraîcheur à travers une vision moderne du monde qui se traduit dans quelques valeurs fortes déployées à travers toutes ses activités.

Authenticité

Connue pour la singularité de son terroir, de ses savoir-faire et la préservation de quelques cépages autochtones rares, l'AOC Bugey se distingue par son respect de l'identité des vins liés à leurs terroirs. Avec honnêteté et simplicité, l'objectif est de savoir écouter, entendre, se remettre en question et s'adapter pour atteindre une qualité cohérente à travers toute la diversité des produits proposés.





Exigence

Particulièrement sensible à toutes les normes, la volonté de l'AOC Bugey est de maîtriser tout le processus, de la taille de la vigne à la commercialisation des vins, en passant par le développement d'activités périphériques profitables à son développement. Sans oublier de garantir un rapport qualité / prix / plaisir précis qui marque depuis toujours sa signature exemplaire.

Ouverture

Créer du lien, aller vers l'autre, partager le bonheur, apporter émotions et plaisir restent les premiers moteurs de l'AOC Bugey. Dans cette région où est né le mot « convivialité », les vins et les hommes se révèlent de formidables et vibrants moteurs de moments privilégiés de partage que l'on imagine éternels, pour tous.



A decorative graphic on the left side of the image, consisting of a thick, dark grey arc at the top left and a cluster of seven dark grey circles below it, arranged in a pattern reminiscent of a bunch of grapes.

Le syndicat
des vins du Bugey

Histoire

Si certains historiens remontent l'origine des vins du Bugey à l'époque gauloise, c'est essentiellement aux alentours des années 1870 que l'appellation prend tout son essor avec une surface exploitée de 7000 hectares malheureusement ravagée bientôt par le phylloxéra. Sous l'impulsion de Brillat-Savarin, une prise de conscience permet de lancer un syndicat autour des vins du Bugey et ainsi venir défendre l'appellation avec plus de force.

Le 4 avril 1955, le Syndicat des Vins du Bugey fait son apparition. 3 mois après, le classement du Bugey est accepté par la FDQS (Fédération des Vins Délimités de Qualité Supérieure) et entraîne un formidable mouvement d'espoir à travers toute la région.

Avec le premier classement paru en juillet 1958, les paysans comprennent qu'il y a un potentiel sérieux à se spécialiser dans l'activité de la vigne. En 1963, 58 communes participent à l'appellation, puis 65 deux années plus tard.

Mais l'ambition du Syndicat ne s'arrête pas là qui veut désormais décrocher l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Il incite chacun de ses membres à investir et s'investir dans ce sens avec nouvelles cuveries, locaux de stockage et outils de vinification plus modernes. Un travail autour des cépages s'effectue également en parallèle, avec notamment quelques hybrides qu'il faut éliminer pour aboutir à une définition plus claire du vignoble.

Après un premier échec en 1972, le Syndicat présente un nouveau dossier à la commission d'experts en 1987 qui se déplace ensuite, en 1994, sur place pour évaluer les atouts du Bugey. La diversité des vignes et des vins freine cependant l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) qui réserve son avis. En parallèle, la production s'intensifie, multipliant par 5 ses résultats en 25 années de développement.

C'est finalement après une nouvelle visite de la commission en 2008 et la prise en compte de





plusieurs de ses recommandations que l'INAO valide la naissance de l'AOC Bugey, le 28 mai 2009. Le Syndicat des Vins du Bugey est alors reconnu comme Organisme de Défense et de Gestion.

Aujourd'hui, l'AOC Bugey s'accompagne de 3 dénominations géographiques : Manicle, Montagnieu et Cerdon. Quant à l'AOC Roussette du Bugey, elle peut être complétée de Montagnieu ou Virieu-le-Grand.

Depuis 2015, 2 IG (Indication Géographique) concernent enfin la Fine du Bugey et le Marc du Bugey, des productions confidentielles mais néanmoins représentatives du savoir-faire authentique de la région.





Structure

Le Syndicat des vins du Bugey est reconnu depuis 2009 en tant qu'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) agréé par l'INAO pour les AOC Bugey et AOC Roussette du Bugey et pour les IG Eaux-de vie Marc du Bugey et Fine du Bugey.

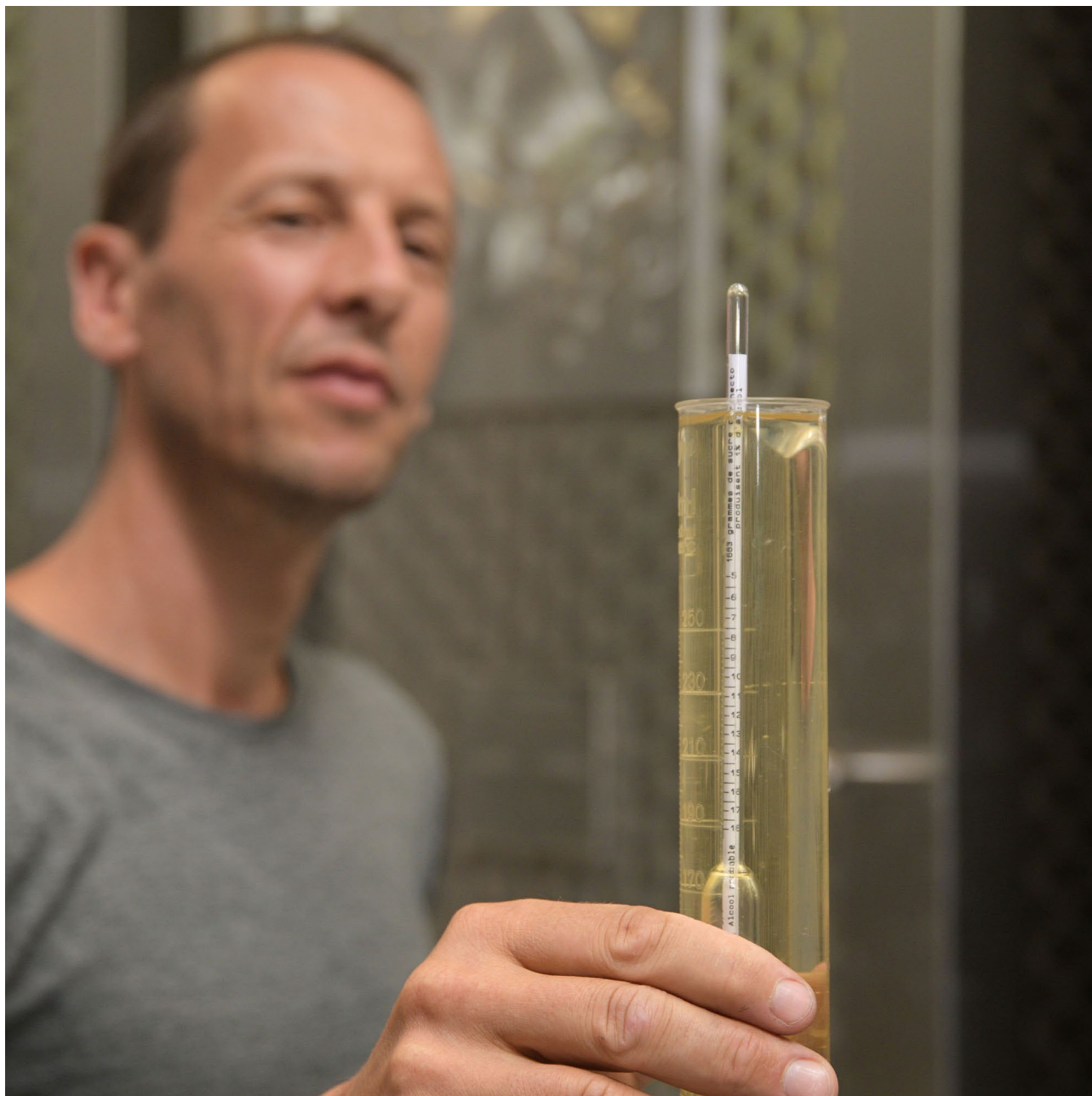
Il a été créé le 4 avril 1955 et est composé :

- d'adhérents de droits (toute personne physique ou morale établissant une déclaration annuelle de récolte au titre d'une ou plusieurs AOC ou participant à une activité de distillation, d'élaboration ou d'élevage au titre d'une ou des IG).
- de membres associés (toute personne physique ou morale ayant une activité connexe de vinification, d'élaboration ou d'élevage au titre d'une ou plusieurs AOC).

Le Conseil d'administration est composé de 29 membres élus pour un mandat de 3 ans renouvelable au tiers sortant lors de l'assemblée générale annuelle.

Il est l'organe de réflexion et de proposition de l'ODG. Il en fixe les lignes directrices dans le cadre des missions du syndicat. Le Bureau est composé de 13 membres qui sont réélus chaque année par le Conseil Administration. Il est l'organe décisionnaire de l'ODG.





Missions principales

DÉFINITION DES RÈGLES DE L'AOC

L'ODG élabore et contribue à l'application des cahiers des charges des produits (spécificité du produit, aire de production pour les produits AOC, AOP et IGP dont les caractéristiques sont liées à un lieu géographique), les règles de production, de transformation et éventuellement de conditionnement et d'étiquetage en concertation avec l'INAO.

L'ODG est un organisme agréé par l'INAO pour réaliser le contrôle du cahier des charges et participe à la mise en œuvre des plans de contrôle élaborés avec l'organisme de contrôle et réalise du contrôle interne.

IDENTIFICATION DES OPÉRATEURS BUGISTES

Chaque personne souhaitant revendiquer l'appellation doit déposer une déclaration d'identification à l'ODG Bugey.

CONTRÔLE DU RESPECT DES RÈGLES DE L'APPELLATION

L'ODG choisit l'organisme d'inspection. Il est associé à l'élaboration du Plan d'inspection, rédigé par cet organisme, ainsi qu'à l'établissement de la grille de traitement des manquements, assuré par l'INAO.

L'ODG est également acteur du contrôle puisqu'il a pour mission de mettre en place la formation des jurés de dégustation du contrôle produit et d'organiser un minimum de contrôle interne assuré par la profession.

PROTECTION, DEFENSE ET VALORISATION DE L'AOC

Il participe aux actions de défense et de protection du nom, du produit (protection des surfaces classées en AOC et de l'image de l'appellation) et aux actions de promotion et de valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance économique du secteur.

Le mot du président

Parmi l'une des plus jeunes, l'AOC Bugey reflète un dynamisme exceptionnel. Il lui a en effet permis d'atteindre cette prestigieuse distinction et pour autant continue, au quotidien, d'animer un ensemble d'acteurs, vignerons et producteurs, passionnés par une envie de partage et que je suis particulièrement fier de représenter avec travers le Syndicat des Vins du Bugey.

Car, c'est bien de cette ambition de partage dont il est question. De savoir-faire qui se sont transmis depuis des générations, entre les familles ou auprès de jeunes enthousiastes à participer au développement de la région, et de saveurs et d'émotions, évidemment, à travers la diversité extraordinaire que les vins du Bugey savent proposer.

Aujourd'hui, notre singularité est une force, affirmée par un souci d'authenticité qui vise avant tout à se rapprocher d'un terroir unique que nous cherchons tous à préserver. C'est lui qui permet à l'AOC Bugey de présenter caractère et qualité à nos vins, de quoi inviter le monde autour de notre table et l'encourager à partager – on y revient – ce merveilleux bonheur de la convivialité.

Même si les comportements des consommateurs évoluent, le vin reste un formidable vecteur du plaisir d'être ensemble. Avec son histoire, la variété de son offre, la qualité portée au travail de chaque produit et cette envie constante d'aller vers l'autre, à travers l'œnotourisme qui se développe par exemple, l'AOC Bugey dispose de tous les atouts pour devenir une signature et une destination incontournables. C'est en tout cas tout le sens de ma mission.

Jean-Luc Guillon



Wink Lorch, Écrivain

Britannique passionnée par l'univers du vin, Wink Lorch a participé au commerce de celui-ci avant de devenir une experte en communication dans le domaine, assurer conférences et dégustation, rédiger divers articles dans des magazines, blogs et surtout publier quelques livres spécialisés au succès international.

Avec une vie partagée entre le Royaume-Uni et les Alpes françaises, Wink Lorch n'aime rien tant que parcourir les vignes alentour, y voyant de quoi « nourrir » son enthousiasme pour le travail des viticulteurs.

En 2013, elle rédige « Jura Wine » qui dévoile les secrets fascinants de la région puis se concentre sur la Savoie et le Bugey en particulier avec, en 2019, « Wine of the French Alps » qui traite des producteurs, de la culture, du terroir et bien sûr des vins ainsi que de la cuisine locale et de quelques conseils de voyage. Les deux ouvrages compte déjà plusieurs milliers d'exemplaires vendus, distribués en direct à travers plus de 50 pays dans le monde, à l'attention de professionnels comme d'amateurs de vin.

Wink Lorch a très vite été intriguée par cette région du Bugey, secrète, régulièrement absente

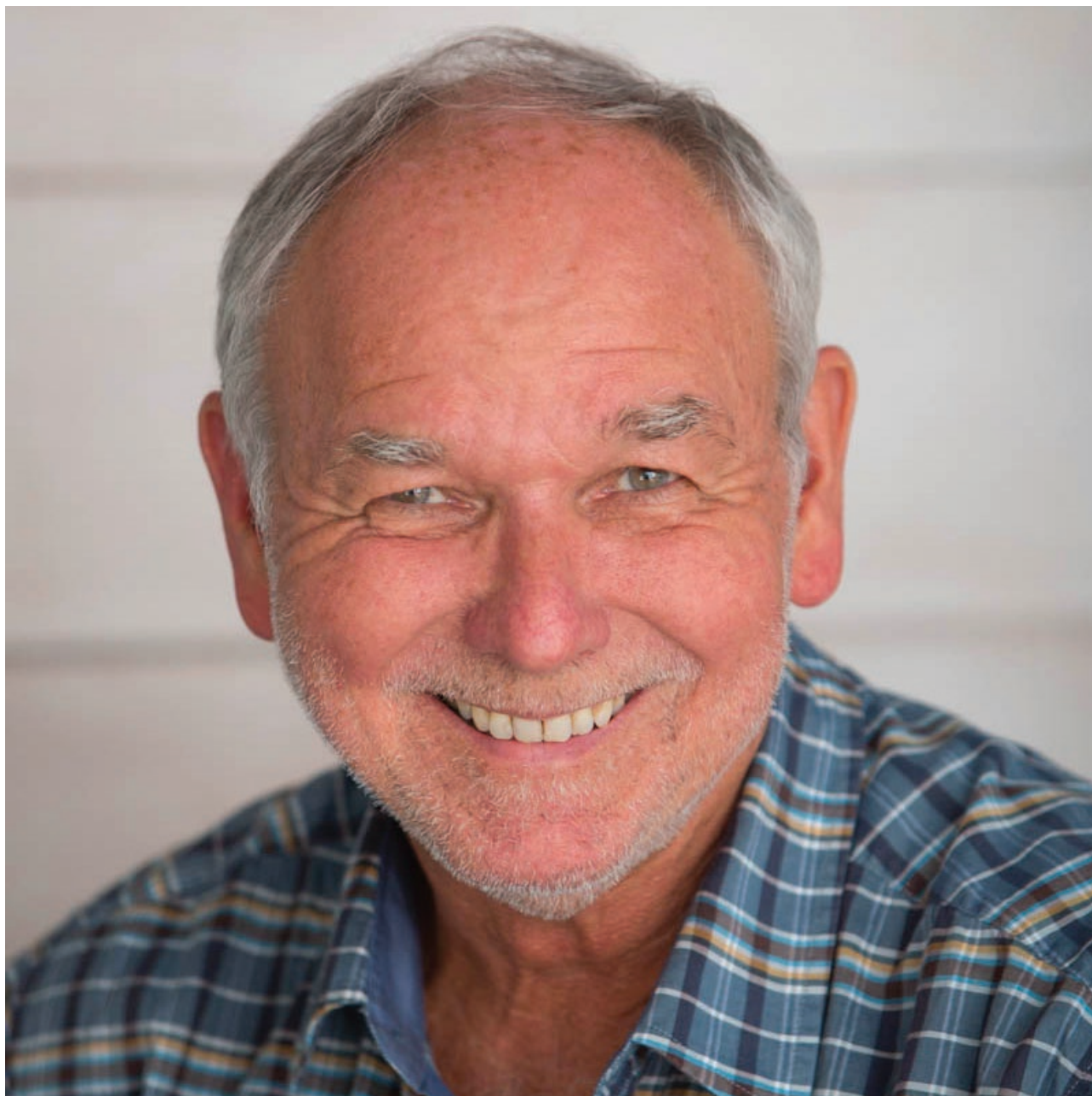
des livres de cave des restaurants (ou sinon confondue malheureusement avec la Savoie). Elle y trouve très vite pourtant une identité propre et singulière. A chacune de ses visites, elle essaye de mieux comprendre ce qui fait la particularité de ce vignoble. Peut-être est-ce d'abord ce décor, riche de villages de charme, de grangeons au milieu des vignes, de fours à pain, de toits en lauze et de cette multiplicité de détails parfaitement préservés. Sûrement aussi grâce à des côteaux extraordinaires avec des sols où calcaire et argile s'unissent pour le meilleur...

Il y a surtout cette volonté de bien faire qui traverse tous les acteurs de la région. Wink Lorch dit ressentir ici pleinement cette fierté de protéger un patrimoine unique, de sauver les paysages, revaloriser certains cépages comme l'Altesse ou la Mondeuse, de ceux qui apportent une personnalité aux vins. Pour elle, l'avenir est donc prometteur pour cette région qui a tout pour séduire le plus grand nombre : variété, originalité, qualité et prix abordables. Ne manque plus peut-être à ce que l'œnotourisme s'y développe un peu plus, avec des restaurants et des Chefs qui valorisent aussi cette production unique ou des bars à vins capables de faire vivre cette diversité encore trop confidentielle.



En savoir plus sur Wink Lorch :
www.winetravelmedia.com

« Wine of the French Alps »
(Wine Travel Media, UK, July 2019)
Disponible sur :
www.winetravelmedia.com/shop



Rod Phillips, Journaliste

Ecrivain, historien du vin, dégustateur professionnel et journaliste spécialisé, notamment pour les magazines « NUVO » (Canada) et « The World of Fine Wine » (Grande-Bretagne), Rod Phillips est un néo-zélandais installé au Canada qui, depuis son adolescence, n' imagine pas sa vie séparée du monde du vin, tant celui-ci est pour lui un formidable moteur enrichissant et enthousiasmant.

Reconnu internationalement pour ses publications mais aussi ses talents de goûteur, juge régulier dans des concours au Canada, aux Etats-Unis, en France, en Italie, en Nouvelle-Zélande ou au Chili, Rod Phillips voyage constamment à travers les vignobles, reconnaissant des visites en France 4 à 5 fois par an.

Précédemment intrigué par les productions du Bugey, Rod Phillips s'est accordé, en décembre 2019, 8 jours de découvertes dans la région, rythmées par près de 250 dégustations. Très vite, il a été impressionné par le niveau et le style des vins et surpris par la formidable diversité disponible pour un territoire aussi confidentiel.

Pour Rod Phillips, le point commun est avant tout la qualité de la production, une certaine

fraîcheur qui correspond particulièrement aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui et qui suggère un beau développement pour les vins. La variété est aussi pour lui un autre atout qui permet à chacun de trouver un point d'attraction lors des dégustations et donc de répondre à un marché international curieux.

Enfin, le journaliste a noté la sincérité de tous ceux qui l'ont reçu, remarquant un franc plaisir à partager les vins mais aussi les secrets de cette région isolée. Et avec le peu de quantité produite et souvent réservée à un marché local, la solution de se développer pour l'AOC Bugey lui semble bien naturelle : inciter à venir sur place.

Tout reste à faire donc pour encourager l'œnotourisme ici, en prenant bien soin de préserver cette authenticité rare, celle qui est souvent à l'origine de petits moments de bonheur.

En savoir plus sur Rod Phillips :
www.rodphillipsonwine.com

François Perret, Chef pâtissier d'un palace parisien

Né à Fleyriat, en Bresse où il a passé toute sa jeunesse, François Perret a très vite été marqué par le moment du dessert lors des traditionnels repas de famille. Séduit par l'envie de créer ces instants de plaisir, il choisit alors la voie des études en restauration, apprenti au CECOF d'Ambérieu-en-Bugey, travaille en boutique à Bourg-en-Bresse chez Pierre André puis rejoint Grenoble pour un CAP de chocolatier. Déterminé à rejoindre l'excellence, il prend ensuite le chemin de la capitale et de ses palaces auprès desquels il va enchaîner les expériences, du Triangle d'Or près des Champs-Élysées au quartier incontournable des Tuileries et de la Place Vendôme.

En 2019, François Perret est porté au plus haut, remporte le titre de Meilleur Chef Pâtissier de restaurant du monde décerné par l'association des Grandes Tables du Monde et enchaîne avec le tournage d'une série étonnante diffusée sur Netflix où il prend les commandes d'un food-truck le temps d'un voyage en Californie.

Fondamentalement curieux et ouvert à toutes les cultures, François Perret est pourtant resté lié à ses racines bressanes et, au-delà du rendez-vous régulier qu'il entreprend dans la région, cherche

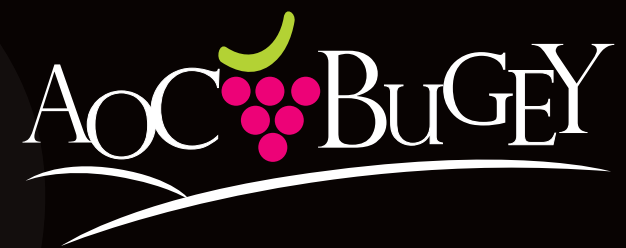
le plus souvent à défendre les produits de cette terre qu'il affectionne. Cela passe notamment par les vins du Bugey qu'il consomme, séduit par leur simplicité et leur diversité. Reconnaisant un coup de cœur pour la Mondeuse blanche, il se laisse tenter souvent par le Manicle rouge ou blanc par exemple dont il apprécie la lisibilité et le caractère bien fait, semblable à ceux qui le produisent, des gens « les pieds sur terre », authentiques et vrais.

Jusqu'à aujourd'hui, François Perret n'a pas encore trouvé la recette où il viendrait intégrer un vin du Bugey. Mais l'idée est là, pourquoi pas avec le Cerdon, vineux, pétillant, frais et peu sucré, d'une création qui viendra bientôt peut-être séduire les papilles de la planète. Grâce à un ambassadeur aussi prestigieux, le coup de projecteur sur le Bugey n'en serait que plus extraordinaire.



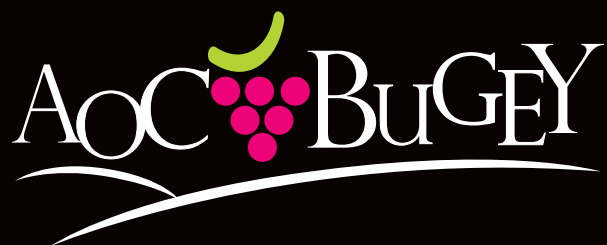
@delphinemichalak





www.vinsdubugey.com

 @VinsDuBugey



Syndicat des Vins du Bugey

Président : Jean-Luc Guillon

Responsable et Animatrice : Sandrine Bartolini-Bois

Plate-Forme Agri-Rurale - 6 Boulevard du 133^{ème} Ri - 01300 Belley

+33 (0)4 79 42 20 94 - contact@vinsdubugey.net

www.vinsdubugey.com

 **@VinsDuBugey**

Partenaires : La Région Auvergne-Rhône-Alpes - Ordre des Commandeurs du Bugey - Aintourisme « l'Ain, créateur d'instants... » - Aintourisme - Ain, le Département - Saveurs de l'Ain - Vignobles & Découvertes (Atout France) - Chambres d'Agriculture de l'Ain - Site Remarquable du Goût - Communauté de communes Bugey Sud et son office du tourisme - Communauté de communes de la Plaine de l'Ain et son office du tourisme - Communauté de communes, Rives de l'Ain, Pays du Cerdon et son office du tourisme - Communauté d'Agglomération du Bassin de Bourg-en-Bresse et son office du Tourisme - La Route du Bugey - Le Fascinant Week-End - L'Oenothèque, Auvergne-Rhône-Alpes - Le Comité Vin.