



# Saint-Sorlin & ses VINS

Les contreforts du Jura, avec leurs coteaux d'éboulis caillouteux et leurs terres argilo-calcaires fournissant un terroir propice à l'art du vin, St Sorlin en Bugey et la vigne ont une très longue histoire commune.

Il y a moins d'un siècle, de Perrozan à La Craz en passant par Cieux, Cornavin, La Carriaz, La Lombardière, L Beauregard, Tarod, Cote Lovet, Le Maupas ou Les Perrières, un vaste domaine viticole de près de 100 ha s'étendait encore au pied des collines avec la plupart des familles du village qui produisaient du vin pour leur propre consommation et pour le négoce. On ne trouve plus aujourd'hui que quelques viticulteurs et quelques amateurs éclairés exploitant une dizaine d'hectares de cépages à partir desquels ils élaborent avec passion des vins qui font les délices des disciples de Bacchus et agrémenteront vos repas :

Le **Chardonnay** est un cépage blanc très répandu qui est à la base, notamment, des plus grands crus de Bourgogne et de Champagne. Ses raisins dorés donnent un vin riche, gras en bouche avec des arômes d'agrumes, de fruits secs ou de brioche. En apéritif, il vous mettra en appétit puis accompagnera parfaitement les asperges, les crustacés, les viandes blanches et les fromages à pâte molle (brie, camembert...)

Un autre cépage blanc, la **Jacquère**, d'origine Savoyarde où il domine (Apremont, Abymes, Chignin...), produit un vin minéral (goût de pierre à fusil) plus léger en alcool mais assez vif, avec une pointe d'acidité et une senteur florale. Il agrémentera idéalement vos fritures d'ablettes ou de goujons du Rhône, les fruits de mer et, bien entendu, tous les plats à base de fromage (fondue, raclette...)

Issue du cépage **Altesse**, la **Roussette** est un vin blanc sec, généreux, corsé, et très riche en arômes (miel, cire d'abeilles). Elle fera merveille avec vos préparations de poissons locaux comme les sandres, brochets, carpes et anguilles ainsi qu'avec les fromages de chèvres.

Le **Gamay**, dont la région de prédilection est le Beaujolais, est un vin rouge qui offre un nez et une bouche aux arômes de fruits rouges tout en restant léger et peu tannique. Il doit être servi légèrement frais (12-13°), aussi bien avec des buffets froids qu'avec des barbecues, ou chambré avec les volailles ou notre fameux ramequin bugiste.

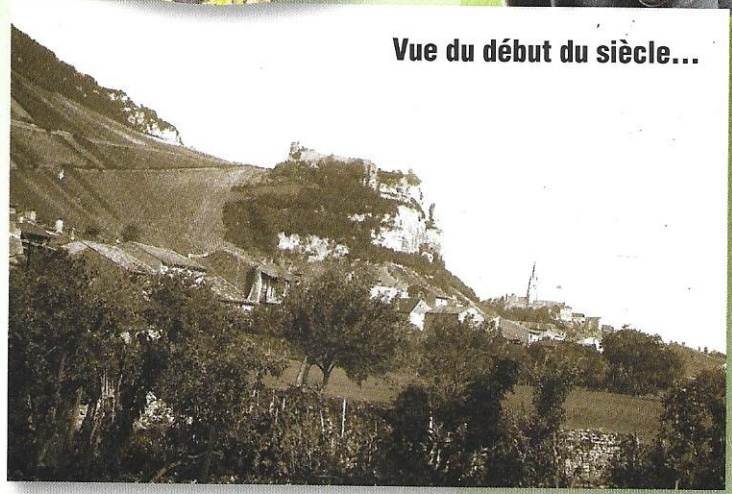
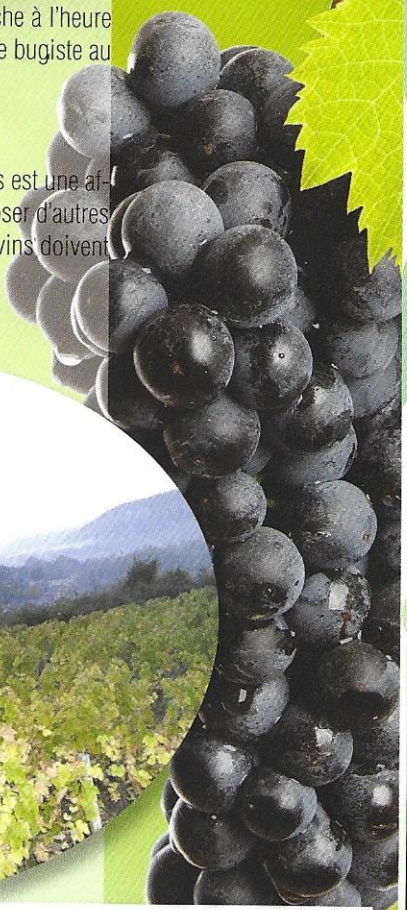
Le **Pinot noir**, à qui l'on doit la litanie des grands vins de Bourgogne, est un vin rouge avec des notes épicées et tanniques qui, chambré (17-18°), se mariera parfaitement avec les magrets de canards, poulets de Bresse, viandes rouges et gibiers.

Tous ces cépages sont également à la base des vins effervescents que vous pourrez servir en apéritif ou en dessert.

Le **Pétillant Rosé**, qui n'a rien à envier à nos amis voisins de Cerdon, est un vin festif qui, servi très frais (5-6°), ravira vos invités au long de vos apéritifs dinatoires ou de vos fêtes de mariages, anniversaires et autres célébrations.

La **Méthode traditionnelle** (principe de vinification identique à celle du Champagne) avec l'élégance de sa mousse et la finesse de ses bulles sera aussi servi très fraîche à l'heure de l'apéritif ou avec les desserts tels que la galette bugiste au sucre ou à la crème.

Bien évidemment, le mariage des mets et des vins est une affaire de goût personnel et il ne faut pas hésiter à oser d'autres associations. Mais, dans tous les cas, nos bons vins doivent être consommés avec modération.



Vue du début du siècle...



De nos jours