



De nos jours...

Le phylloxéra est loin. La vigne a repris ses droits.

Grâce à son implantation géographique, la commune est comprise dans l'aire d'appellation contrôlée du Vin du Bugey. Aujourd'hui ses coteaux sont dans le périmètre de l'appellation « Cerdon ».

Trois viticulteurs de Cerdon et Poncieu viennent exploiter les coteaux ensoleillés de la commune : Les Vucher et la famille Poncet qui cultive essentiellement du chardonnay, du gamay et du pinot noir.

Pour quelques autres cultivateurs, la production reste plus personnelle : ainsi, depuis une dizaine d'années, afin de ne pas perdre les droits de plantation (pas plus de 8 ans entre deux récoltes), Jérôme et Valérie Durand ont réimplanté les vignes du grand-père Perrod à Côte-Savin. Ils ont sélectionné trois cépages : le Gamay rouge à jus blanc, le Pinot et l'Altesse (pour le vin de Savoie : la Roussette). Leur mode d'exploitation reste traditionnel, avec le souci de respecter l'environnement étant donné que les traitements sont raisonnés, les produits utilisés agréés par l'agriculture biologique (soufre, sulfate de cuivre, tisane de pissenlit, purin d'ortie).

Pas ou peu de répit quand on travaille la vigne comme le montre le calendrier de la vigne ci-dessous:

- En hiver : tailles, travail de palissage, aération du sol pour dynamiser la pousse

- Au printemps : ébourgeonnage (ou émondage), installation de fils en vue des relevages successifs, tailles (la taille définit la récolte : moins on a de grappes et meilleure sera la qualité sans épuiser le cep !),

- En été : traitements et cisailles (on envoie le message au cep qu'on nourrit la grappe et plus la feuille). La nature fait ensuite son ouvrage jusqu'aux vendanges.

- A l'automne : vendanges (environ 90 jours après la floraison) puis vinification.

Le vin rouge subit une première macération en cuve, puis il est pressé et remis en cuve. Les étapes suivantes sont le débourbage, la fermentation (le mustimètre permet de mesurer la fin de fermentation), la mise en bouteilles ou en fûts de chêne. Le vin blanc est obtenu de façon similaire mais les grappes sont pressées tout de suite.

Il ne reste alors qu'à déguster avec modération cela va de soi !



Heureusement, de nos jours la mécanisation permet de gagner du temps et de soulager les efforts des viticulteurs.

Nos coteaux restent cependant fort pentus lorsqu'il faut remonter à dos de porteurs les hottes lourdement chargées !

