



DE LA VIGNE AU CERDON

Le matin du vendredi 12 octobre 2018, lors de la sortie scolaire au Lycée de la Plaine de l'AIN, nous avons rencontré un viticulteur, M. Raphaël Bartucci, qui nous a parlé avec passion de son métier.

Le vin, notre patrimoine gastronomique

En France, le vin fait partie de notre patrimoine !
Totaleme nt amoureux de son métier, M. **Bartucci**, nous en montr é toutes les facettes.

Vigneron et viticulteur dans la région, son exploitation se trouve à Mé rignat. C'est là qu'il produit le Cerdon dont il nous a expliqué les étapes de fabrication.

Un producteur amoureux de son métier

M. **Bartucci** produit le Cerdon, un vin rosé pétillant qui nécessite plusieurs étapes de vinification. Une première fermentation permet d'obtenir le degré d'alcool souhaité. Puis, le vin est mis en bouteille et stocké couché pour permettre une deuxième fermentation.

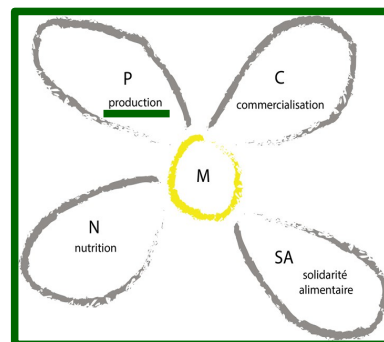
Le voyage du Cerdon

Les produits de M. **Bartucci** sont exportés dans de nombreuses caves à l'international. New York, Montréal, le Japon sont quelques lieux où le Cerdon de M. **Bartucci** arrive.

Cette rencontre nous a vraiment enthousiasmés par la richesse des informations que M. **Bartucci** a partagées avec nous.

Mathis, Clara, Emma X 2

Pôle 1 : Produire



Pôle 4 : Déguster



DE LA VIGNE AU CERDON



M. Bartucci, vigneron parle de son métier aux élèves

Respecter les saisons !

M. Bartucci plante ses vignes puis récolte son raisin en septembre lors des vendanges. Avec sa récolte, il produit le Cerdon, le vin du Bugey.

C'est un **agriculteur biologique**, il fabrique son vin le plus naturellement possible, il ne rajoute rien, c'est ce qui fait sa particularité !

Une bonne condition physique

La vigne exige une présence toute l'année, dans toutes les circonstances et par tous les temps. Dans le Bugey, le travail est particulièrement physique car les terrains de plantation sont souvent en pente. À la saison des vendanges, M. Bartucci engage des personnes.

Après le ramassage, le raisin est pressé puis versé dans une énorme cuve, pour la fermentation. Suivant le temps de fermentation, le vin va être plus ou moins alcoolisé.

Le raisin blanc donnera du vin blanc, le raisin noir du vin rouge et le raisin rose ou violet du vin rouge ou du rosé.

Carla, Juliette, Marius, Hugo M. et Lorenzo. 4C