GAEC Philippe Balivet

MÉRIGNAT (01)

"Le vignoble de Cerdon est situé dans le BUGEY au cœur de la région RHONE-ALPES dans le département de l'AIN. A mi-chemin entre Lyon et Genève se trouve le petit village de Mérignat où est installée l'exploitation viticole. En 1991, l'installation de Cécile en GAEC avec son père permis l'achat et l'installation de cuves inox thermorégulées (la première installation sur la région) , qui contribua à gagner en couleur, en arômes et diminuer considérablement l'apport en sulfites. L'installation de Vincent avec sa soeur et la préretraite du père en 1998 apporta un peu plus de surface et la demande du label ECOCERT que l'on obtint en 1999 et qui vint reconnaître un mode de culture biologique pratiqué depuis 1984.
Les Bugey Cerdon sont des Demi Sec élaborés selon le principe de la méthode ancestrale, qui consiste par le blocage de la fermentation alcoolique, à garder des sucres résiduelles nécessaires à l'équilibre de l'acidité très présente. La récolte est manuelle et les raisins pressés dans un pressoir pneumatique. Nous faisons une vinification en blanc sur du raisin rouge ce qui lui donne sa couleur rosé. Les emballages que nous utilisons sont 100% recyclés et recyclables avec des encres à l'eau, respectant notre philosophie."

Nom du paysan : **Cécile et Vincent Balivet**

Produits proposés : **3 cuvées de Cerdon : Classique 100% Gamay, Cuvée Cécile assemblage Gamay, Poulsar, La dernière 100% Gamay sans sulfites ajoutés certifiées AB**

Date d'installation : **1991**

Date d'arrivée à l'AMAP du Toison : **2016**

Livraison : **2 fois par an : juin et décembre**

Référente Amap : **Céline**