



# Guide Vignobles & Découvertes du BUGEY

**l'Ain,**  
*créateur  
d'instant...*

Vous aussi, **PARTAGEZ VOS INSTANTS**

#Ain  
#JeSuisDanslAin  
#VinsduBugey



■ VIGNOBLES & DÉCOUVERTES .....	3
UN LABEL POUR LA DECOUVERTE DU VIGNOBLE DU BUGEY .....	3
LE VIGNOBLE .....	4
LA GAMME DES VINS DU BUGEY, LABELLISÉS AOC DEPUIS 2009.....	5
CARTE .....	6-7
■ OFFICES DE TOURISME.....	7
■ CAVES ET CAVEAUX .....	8
■ HÉBERGEMENTS.....	12
■ RESTAURANTS / BAR À VIN .....	15
■ SITES PATRIMONIAUX.....	16
■ ACTIVITÉS SPORTIVES DE LOISIRS ET DE BIEN-ÊTRE.....	18
■ ÉVÉNEMENTS.....	19

# UN LABEL POUR LA DECOUVERTE DU VIGNOBLE DU BUGEY



L'Ain décline des instants gourmands et gourmets autour de ses tables réputées, de la variété de ses spécialités du terroir et de ses produits d'excellence (AOC/AOP) dont les Vins du Bugey font partie. La gastronomie est, dans l'Ain, un art de vivre que dispensent des passionnés qu'ils soient chefs, parfois étoilés, producteurs artisanaux ou vigneron. Le label Vignobles & Découvertes vient renforcer la visibilité de cette offre touristique gastronomique et en valoriser les acteurs.

Le label Vignobles & Découvertes est le seul label national assurant aux clients une découverte complète du vignoble à travers un accueil de qualité.

Il est décerné à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement,...) et permettant au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées.

*« Quand un touriste voyage, il veut de l'authenticité et nous, nous savons parler de notre vin... »*

Discret, un tantinet secret, mais naturellement généreux et tellement chaleureux ! Le Bugiste est fier de son histoire, de ses traditions et de sa terre.

Pour l'ensemble du territoire de production de l'AOC Bugey, le réseau comporte une soixantaine de vigneron, restaurateurs, hébergeurs, sites patrimoniaux, organisateurs d'événements et prestataires d'activités de loisirs labellisés.

Chacun d'entre eux prend le temps de raconter au client son univers, montrer son savoir-faire, faire découvrir le terroir et son histoire.

Visiter les caves et domaines, déguster, se reposer dans des adresses pittoresques, goûter de bons menus accompagnés des vins du Bugey, s'imprégner de l'histoire des terroirs, profiter des paysages à proximité, devient alors un jeu d'enfant !



# LE VIGNOBLE

Le succès du vignoble du Bugey n'est pas dû au hasard !

Brillat-Savarin, lui-même bugiste, savait de quoi il parlait au moment d'écrire la Physiologie du Goût (1826). Est-ce que les viticulteurs s'en sont inspirés pour bonifier les cépages et choisir les meilleurs coteaux pour cultiver leur vigne ?

Ici, l'Homme donne sa sueur à la vigne, le long de coteaux dont certaines pentes escarpées limitent l'usage des machines. Et elle le lui rend bien, produisant avec la complicité d'un climat favorable des vins de caractère, rouges, blancs, rosés, tranquilles ou pétillants.

Le vignoble du Bugey s'étend sur près de 500 hectares au relief très contrasté qui peut surprendre le visiteur, répartis sur soixante-huit communes et sur trois îlots de production :



## ● le secteur de Cerdon

Vignoble situé sur de très fortes pentes exposées au sud à des altitudes parfois élevées

## ● le secteur de Montagnieu

Orienté d'est en ouest sur un versant plein sud le long de la rive droite du Rhône, se distinguant sur certaines portions par ses pentes abruptes plongeant vers le fleuve

## ● le secteur de Belley

Qui s'étire des contreforts du massif du Colombier jusqu'au rivage du Rhône, rassemblant une grande complexité de situations géologiques et topographiques

# LA GAMME DES VINS DU BUGEY, LABELLISÉS AOC DEPUIS 2009

Diversité, tradition et qualité.

On doit l'étendue de la gamme des vins, à la diversité des sols et des expositions au soleil. De quoi satisfaire tous les goûts !

## Les Bugey blancs

Développant toutes leurs qualités durant l'année qui suit la récolte, ils peuvent cependant se garder facilement deux ou trois ans et parfois plus

- Le Chardonnay, vin rond et fruité.
- La Roussette, légèrement moelleux, riche en arôme.

## Les Bugey rouges et les rosés

Les Gamay, légers et fruités assez colorés, atteignant leur optimum dans l'année qui suit la récolte.

Le Pinot, apte au vieillissement, aux notes poivrées ou fruitées, légèrement tanniques.

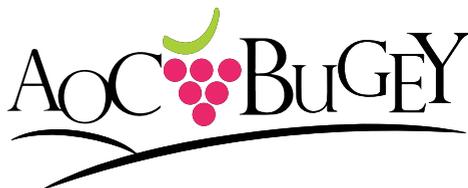
La Mondeuse, vin original de couleur placée au caractère bien trempé, puissant tannique, qui vieillit très bien.

## Les Bugey Méthode Traditionnelle

Les blancs champagnisés, à la mousse élégante et aux fines bulles, à boire très frais en apéritif comme en dessert.

## Le Bugey Cerdon

Méthode Ancestrale, doux, fruité, léger et pétillant, peu alcoolisé.



*De l'entrée au dessert, en toute circonstance, il y a toujours un vin du Bugey AOC pour sublimer vos repas !*



39

# BUGEY

73

Aéroport  
Chambéry  
Aix les Bains

## **Office de Tourisme Bugey Sud - Grand Colombier**

---

Accueil : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h (d'octobre à avril inclus : fermé le lundi et mardi au public)

Contact : 34 Grande rue - 01300 Belley

Tél. 04 79 81 29 06

Site web : <http://www.bugeysud-tourisme.fr>

## **Office de Tourisme Pérouges - Bugey - Plaine de l'Ain**

---

Bureau d'Information Touristique de Lhuis

Accueil : du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 16h30

Contact : 10 Place de la Mairie - 01680 LHUIS

Tél. 04 74 39 80 92

Site web : <https://www.tourismelhuis.fr>

## **Office de Tourisme Rives de l'Ain - Pays du Cerdon**

---

Accueil / De septembre à mai : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h30

De Juin à août : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h, samedi et dimanche de 9h30 à 12h30

Contact : 10 place Xavier Bichat - 01450 Poncin

Tél. 04 74 37 23 14

Site web : <http://www.tourisme-ain-cerdon.fr>

## F-6 Caveau des Demoiselles, Domaine d'Andert

Au Caveau des Demoiselles, les messieurs aussi sont les bienvenus ! Les vins et pétillants du Bugey s'exposent, se dégustent et se vendent aux côtés d'une production de cassis et de groseilles qui font le bonheur des amateurs de crème et jus de cassis ou de sirops.

Contact : 289 rue de la Chapelle - 01300 Andert-et-Condon  
Tél. 04 79 81 17 18 - 06 11 43 41 65  
Site web : <http://www.caveausedemoiselles.fr>



## G-7 Maison Fusillet

Chez Evelyne, Henri et Sylvain Fusillet, la culture de la terre est un acte de générosité. Rigueur et patience sont les maîtres mots de cette famille qui exploite ses 10 ha de vignes à cheval sur Belley et Arbignieu. Grâce à une culture raisonnée, le nectar se décline en une gamme de 14 vins et un jus de raisin. Bugey Gamay, Mondeuse, Pinot noir, Chardonnay, Roussette du Bugey, Bugey rosé, Bugey méthode traditionnelle.

Contact : 151 Sur Melon - 01300 Belley  
Tél. 06 14 66 34 78 - 04 79 81 03 14  
Site web : <http://www.maison-fusillet.com>

## F-6 Caveau Claude Collomb

Au pied du Grand Colombier, sur le plateau de Massignieu, la vigne trouve ici toutes les conditions nécessaires à sa maturation. L'air est pur, le soleil suffisant pour réchauffer le raisin et le vin ne peut être que de qualité. Bugey Chardonnay, Roussette du Bugey, rosé, Pinot, Gamay, Mondeuse, méthode traditionnelle.

Contact : Massignieu - 585 route de la Cascade  
01260 Belmont-Luthézieu  
Tél. 04 79 87 33 62  
Site web : <http://www.domaine-collomb.fr>

## F-6 Domaine des Plantaz

Fabrice Gros exploite un domaine de 11 ha dans la zone viticole de Belley, un terroir de qualité qui participe amplement à l'élaboration de vins élégants et de grande fraîcheur. Bugey blanc (Chardonnay), Roussette du Bugey, Bugey rosé, Bugey Gamay, Bugey Pinot, Bugey Mondeuse. Bugey brut.

Contact : 46 chemin de la Source - Chavillieu Pugieu - 01510 Chazey  
BonsTél. 04 79 81 47 48

## D-4 Caveau Girardi - Dupoyet

Stéphane Girardi et Pierre-Athanase Dupoyet exploitent 6 ha de vignes sur les pentes raides d'un coteau exposé est-sud-est, bien abrité au-dessus du village de Cerdon. Du fait de la forte pente, la récolte est exclusivement manuelle, une aubaine pour le raisin qui reste intact et est protégé de l'oxydation. Elaboration selon une méthode ancestrale où la fermentation se fait spontanément en bouteille.

Contact : 4 Rue de la Gumarde - 01450 Cerdon  
Tél. 04 74 39 95 90  
Site web : <http://www.cerdon-girardi.com>

#### D-4 Caveau Vucher et fils

Ce domaine familial de presque 10 hectares est parmi les plus anciens de Cerdon. Le caveau de dégustation est un lieu emblématique datant du début du 18<sup>e</sup> siècle, témoin de l'histoire du domaine et du travail des hommes pour produire un délicieux vin pétillant naturel. Bugey Cerdon méthode ancestrale, Bugey Blanc de blanc.

Contact : 38 cour de Tâche, Quartier la Suisse - 01450 Cerdon

Tél. 04 74 39 96 61

Site web : <http://www.cave-vin-cerdon-vucher.fr>

#### E-7 Maison Yves Duport

Les 12 ha du domaine familial offrent aux visiteurs le cadre subtil d'une contrée discrète aux paysages étonnants. Yves Duport élabore des vins en Bio/Biodynamie qui expriment toute leur personnalité, à l'image du terroir délicat et des terres argilo-calcaires qui les ont construits. Cuvées parcelles : Bugey blancs Montagnieu méthode traditionnelle, Roussette du Bugey, Bugey Chardonnay), rouges (Gamay, Mondeuse, Pinot noir), Marc du Bugey.

Contact : 821 route du village

01680 Groslée - Saint-Benoît

Tél. 04 74 39 74 33

Site web : <http://www.yvesduport.fr>

#### F-7 Caveau Martin-Barbaz

Dans le secteur de Montagnieu, le long de la rive droite du Rhône, Denis Martin-Barbaz produit un vin biologique certifié AB. Bugey blanc : Chardonnay, Roussette. Bugey rouge : Pinot, Mondeuse. Bugey rosé. Bugey Méthode traditionnelle blanc et rosé.

Contact : 73 chemin de Thieux - 01300 Izieu

Tél. 06 81 54 38 95

#### G-7 Domaine Trichon

Puis trois générations, ce domaine familial produit des vins blancs (Chardonnay), rosés, rouges (Gamay, Pinot noir et Mondeuse) et pétillants (Bugey brut, Nature, environnement et qualité) ment doux aux oreilles de ce viticulteur qui vive ses 13 ha en Agriculture Biologique certifié Qualité France depuis 2008.

Contact : Le Poulet - 01680 Lhuis

Tél. 04 74 39 83 77

Site web : <http://www.domaine-trichon.fr>



#### G-6 Maison Angelot

Au cœur de Marignieu, village traditionnel bugiste, la Maison Angelot et ses 29 hectares de vignes force l'admiration ! Des idées plein la tête mais les pieds sur terre, Eric et Philippe Angelot ont su trouver le juste équilibre entre modernité et respect des traditions. Bugey blanc, rouge et rosé, Bugey méthode traditionnelle, Roussette du Bugey, Marc et Fine du Bugey.

Contact : 121 rue du Lavoir - 01300 Marignieu

Tél. 04 79 42 18 84

Site web : <http://www.maison-angelot.fr>

#### G-7 Caveau Dufour

Vignerons de père en fils depuis trois générations, le domaine Dufour s'étend sur 8 ha, aux portes des Savoie et à l'extrême sud du Bugey. Tant en viticulture qu'en œnologie, Laurent Dufour allie avec habileté tradition et techniques nouvelles, ce qui lui valut probablement un Cep d'Or en 2013 pour son Bugey méthode traditionnelle au concours des 7 ceps du Mont-Blanc. Bugey blanc, rouge et rosé, Bugey méthode traditionnelle, Roussette du Bugey.

Contact : 257 montée du Bourg

01300 Massignieu-de-Rives

Tél. 04 79 42 19 98

## G-7 Caveau Quinard

Situées sur les collines de la vallée du Rhône, les vignes sont exploitées depuis 4 générations par notre famille. Le domaine de 12 ha est en Agriculture Biologique depuis 2009. Aucun produit de synthèse ni engrais chimique pour traiter la vigne, seulement des minéraux et des plantes afin de produire un raisin sain. Bugey rouge (Gamay, Pinot noir, Mondeuse) et blanc (Chardonnay, Roussette). Bugey brut (méthode traditionnelle). Perle de Rose (rosé pétillant méthode ancestrale). Marc du Bugey. Jus de raisin.

Contact : 201 route du Lit au Roi -  
01300 Massignieu-de-Rives  
Tél. 04 79 42 10 18  
Site web : <http://www.caveauquinard.fr>

## D-6 Caveau d'Oncin

En reprenant l'exploitation familiale de 4 ha, Benoit Dumont n'avait qu'une idée en tête : perpétuer le travail de son arrière-grand-père dans le respect des traditions bugistes. Côté cave, côté vignes, Benoit Dumont s'active pour élaborer des vins tranquilles ou effervescents. Bugey Chardonnay, Roussette du Bugey et Bugey Montagnieu, Montagnieu méthode traditionnelle.

Contact : Vers Oncin - 01470 Montagnieu  
Tél. 04 74 36 72 23 - 06 81 86 79 29  
Site web : <http://www.caveau-oncin.com>

## D-6 Caveau famille Peillot

Franck Peillot adore son village et ses vignes. Accroché à la montagne, surplombant le Rhône, Montagnieu a de quoi séduire. Les vignes de Franck Peillot se plaisent aussi dans cet environnement tellement favorable à leur croissance et à la qualité des vins produits. Bugey Montagnieu pétillant, Bugey rouge (Mondeuse, Pinot), blanc (Chardonnay) et rosé.

Contact : Route de Seillonnaz - 01470 Montagnieu  
Tél. 04 74 36 71 56

## D-4 Cellier Lingot-Martin

La star ici c'est le Bugey Cerdon. 4 familles et 35 ha de vignes sont regroupées au Cellier Lingot-Martin pour donner de la grandeur à un vin pétillant dont la technique d'élaboration dite « méthode ancestrale » garantit une fermentation toute naturelle. Eclatant et désaltérant, ce pétillant rassemble tout le monde autour de sa fraîcheur aux arômes de fruits rouges. Bugey Cerdon Cuvée « Classic », « Sélectionnée », « Sec » ou « Réserve » et cuvée spéciale destinée aux enfants : un pétillant de raisin sans alcool !

Contact : Z.I Sous la Côte - 01450 Poncin  
Tél. 04 74 39 97 77  
Site web : <http://www.lingot-martin.fr>

## D-4 Caveau Christian Bolliet

Situé sur un éperon rocheux au-dessus de Cerdon, dominant le village de Poncin et la vallée de l'Ain, le Domaine Bolliet exploite quelques hectares de vignes qui produisent deux merveilleuses cuvées de Bugey Cerdon dont une toute spéciale avec le cépage Poulsard.

Contact : 438 Route de Cerdon - Bôches - 01450 Saint-Alban  
Tél. 06 62 54 11 57 - 06 61 88 42 23

## C-4 Domaine de la Dentelle

Passionné du vin, amoureux de la terre et fidèle aux traditions, Marcel Perinet, premier sommelier de France en 1977, crée le Domaine de la Dentelle en 2011. L'histoire commence avec quelques parcelles, une poignée de volontaires et beaucoup de travail pour atteindre les 6 ha qui le composent aujourd'hui. Soucieux de la qualité, Marcel Perinet propose un Bugey Cerdon méthode ancestrale, vin rosé pétillant unique.

Contact : 65 chemin de la Tour -  
01160 Saint-Martin-du-Mont  
Tél. 06 08 84 38 22  
Site web : <http://www.domaineladentelle.com>



## E-6 Maison Froquet

Du courage et de la volonté, Nadia Froquet n'en manque pas pour cultiver ses vignes dans cette région viticole du Montagnieu ! La passion et l'amour de son métier sont les conditions nécessaires pour produire des vins qui se tiennent parfaitement bien. Bugey rouge, Bugey rosé, Bugey blanc et Roussette du Bugey, Bugey méthode traditionnelle.

Contact : 45 rue de la Côte du Riau - 01470 Seillonnaz  
Tél. 04 74 36 78 42

## E-6 Caveau Maison Bonnard Fils

Dans le prolongement du coteau de Montagnieu, la famille Bonnard exploite ses 15 ha de vignes dans un mix de culture biologique et biodynamique. Ainsi, l'influence de la lune et le positionnement de certaines planètes sont recherchés pour les tâches viticoles et les vinifications. Une attention particulière est portée sur les cépages locaux (la Mondeuse et l'Altesse). Bugey Montagnieu pétillant, Roussette du Bugey, Bugey Mondeuse, Gamay, Pinot, Chardonnay.

Contact : Crept - 01470 Seillonnaz  
Tél. 06 82 22 56 38 - 04 74 36 14 50  
Site web : <http://www.maisonbonnard.fr>



## E-6 Caveau Tissot Thierry

Après avoir proposé ses talents dans différents domaines nobles en France et à l'étranger, Thierry Tissot, oenologue de formation, a finalement choisi le domaine familial – dont il est la 5e génération – pour exprimer tout son art, avec une conversion à l'Agriculture Biologique en 2016. Bugey Mondeuse, Bugey Mataré, Bugey rouge (Gamay) et blanc (Chardonnay), Roussette du Bugey cuvée Mataré, Bugey pétillant blanc et rosé.

Contact : 42 quai du Buizin -  
01470 Vaux-en-Bugey  
Tél. 04 74 35 80 55 - 06 81 14 02 17 - 06 70 65 96 52

## G-6 Domaine Monin

Dans ce village vigneron typique, Charles Varin-Bernier perpétue savoir-faire et authenticité bugistes dans l'élaboration de ses vins. Le caveau, une ancienne maison forte de la Maison de Savoie, est tout désigné pour apprécier des vins traditionnels, des cuvées pétillantes ou plus confidentielles. Bugey Manicle rouge et blanc, Bugey brut, Bugey Pinot noir, Gamay et Mondeuse Vieilles vignes, Bugey Chardonnay, Bugey Rosé. Fine et Marc du Bugey.

Contact : 255 chemin des Vignes -  
01350 Vongnes  
Tél. 04 79 87 92 33  
Site web : <http://www.domaine-monin.fr>

## G-6 Le Caveau Bugiste

A Vongnes, le Caveau Bugiste est un incontournable. Familles de viticulteurs depuis 50 ans, exploitant 45 ha de vignes, il propose la plus vaste gamme de vins du Bugey. Bugey Blanc, rouge, rosé et Bugey méthode traditionnelle, Bugey Manicle Blanc et Rouge, Roussette du Bugey Virieu le Grand. Marcs et Fines du Bugey.

Pour mieux s'imprégner du caractère local, la visite du musée des Traditions Vignerones (cf. rubrique Patrimoine) est à privilégier.

Contact : 326 rue de la Vigne des Bois -  
01350 Vongnes  
Tél. 04 79 87 92 32  
Site web : <http://www.caveau-bugiste.fr>

## D-4 Caveau Dubreuil Blanchard

Viticulteur de père en fils, Marc Dubreuil travaille ses vignes et ses vins avec passion et savoir-faire, pour obtenir une production de grande qualité. La majorité de la récolte sert à l'élaboration de l'AOP Bugey Cerdon, méthode ancestrale.

Contact : 157 Rue de la Grand'Côte -  
01450 Cerdon  
Tél. 04 74 39 97 28 - 06 74 36 07 36  
Site web : <https://www.dubreuil-blanchard.fr>

## E-5 Auberge d'Aranc

L'Auberge d'Aranc vous accueille au cœur d'un village typique avec ses portes de granges et murs en pierre calcaire, offrant charme et quiétude. Tout autour, la nature est à l'honneur avec les forêts de sapins abritant giroldes et autres champignons ainsi que les prés tapissés de narcisses au printemps.

Pour une halte ou un séjour, en soirée étape, pour un week-end en amoureux, un anniversaire, un séjour cycliste, équestre, pour randonner ...

**Hôtel\*\*\* Logis de France (2 cheminées)  
9 chambres de 2 à 6 lits.**

Contact : 1 place du Lavoir - 01110 Aranc  
Tél. 04 74 38 57 79  
Site web : <http://www.auberge-aranc.com>

## G-6 L'Archipel Foliaire

Située dans un hameau pittoresque de Ceyzerieu, cette grande demeure en pierres bleues du Bugey du 18<sup>e</sup> siècle, de 190 m<sup>2</sup> avec lingerie, allie le charme de la tradition et le confort, le tout dans une décoration esprit de famille. Tout est conçu pour un séjour synonyme de quiétude et de bien-être.

**Gîte de groupe (Gîte de France 4 épis)  
15 personnes (7 chambres et 4 salles d'eau/bain).**

**Grande terrasse, barbecue et jardin entretenu et arboré.**

Contact : 15 rue du lac de morgnieu - Chavoley - 01350 Ceyzerieu  
Tél. 06 34 13 80 68 - 06 14 12 89 31 - 04 79 87 50 73  
Site web : [www.gite-bugey.fr](http://www.gite-bugey.fr)

## G-6 Le Prieuré

Valérie et Fred vous reçoivent dans leur demeure en pierre de taille entièrement restaurée et idéalement située à proximité du Grand Colombier et du Marais de Lavours.. Ancienne maison forte au 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècle, transformée en prieuré à partir du 18<sup>e</sup> siècle, l'ensemble est également composé d'un ancien relais de poste et ses écuries et d'une forge du 17<sup>e</sup> avec une cour intérieure.

**3 chambres d'hôtes Gîtes de France (4 épis) avec leur salle de bain privative. Table d'hôtes sur réservation.**

Contact : 51 route de Culoz - 01350 Ceyzerieu  
Tél. 07 84 47 62 99  
Site web : <http://www.leprieure-ain.com>

## F-5 Val'reley

Maison d'hôtes chaleureuse et écologique, aménagée dans une belle bâtisse en pierre, rénovée avec des matériaux sains et respectueux de l'environnement, dans une démarche «eco-friendly».

**Une chambre 2 personnes et une suite 4 personnes (2 chambres) et leurs salles de bains privatives.  
Table d'hôtes sur réservation.**

Contact : 1103 chemin de la Vie du Loup  
01260 Champagne-en-Valromey  
Tél. 04 79 87 54 35  
Site web : <http://www.valreley.com>



## G-6 Domaine de la Lavanche

Le domaine de La Lavanche est une ancienne demeure monastique du 13<sup>e</sup> siècle sur 13 ha de coteaux ensoleillés, jadis en vigne, situé à une altitude de 400 mètres et bénéficiant d'une vue exceptionnelle dominante à 180°, avec un grand parc aménagé, bassin d'agrément, terrasse avec barbecue et salon de jardin.

**3 gîtes Clévacances (2 clés) récemment rénovés : un appartement de 60 m<sup>2</sup> (2 chambres) pour 5 / 7 personnes - un appartement de 110m<sup>2</sup> pour 10 personnes (3 chambres) - un appartement de 130 m<sup>2</sup> en duplex pour 12/14 personnes (6 chambres)**

Contact : La Lavanche - 1300 route de la Lavanche - 01510 Chavornay  
Tél. 04 79 87 36 38 - 06 69 19 20 64  
Site web : <http://www.giteslavanche.com>

## E-5 L'Auberge Campagnarde

Au cœur d'un petit village paysan, découvrez un hôtel chaleureux tenu en famille depuis 5 générations, offrant des chambres confortables et un restaurant gastronomique. En famille, entre amis, ou pour une escapade romantique, profitez de l'environnement bucolique pour vous délasser dans la piscine ou tout simplement vous reposer dans le parc. Les plus courageux pourront s'essayer au mini-golf.

**Hôtel \*\*\* Logis de France (2 cheminées)  
11 chambres personnalisées dans un style traditionnel ou plus contemporain.**

Contact : 01230 Évosges  
Tél. 04 74 38 55 55  
Site web : <http://www.auberge-campagnarde.com>

## D-6 Au Caveau d'Oncin

Dans un village fleuri très calme et en pleine nature, vous dormirez dans un authentique « grangeon » en pierre, habitant typique du Bugey, entouré de vignes.

**1 gîte (Gîte de France 2 épis) sur deux niveaux totalement indépendant (1 chambre 2 personnes), Terrasse avec salon de jardin et barbecue.  
Caveau du propriétaire à proximité (cf. rubrique Caves et caveaux)**

Contact : Oncin - 01470 Montagnieu  
Tél. 04 74 23 82 66  
Site web : <http://www.gites-de-france-ain.com/fiche-bergement-G255001.html>

## D-6 Hôtel Rolland

Dans un cadre paisible, cet établissement familial vous accueille depuis plus de quatre générations au cœur d'un village très fleuri, à deux pas du vignoble de Montagnieu.

**Hôtel \*\* - 20 chambres**

Contact : Les Granges - 01470 Montagnieu  
Tél. 04 74 36 73 45  
Site web : <http://www.hotel-rolland.com>



## G-7 Le Sorbier

Face au Grand Colombier et aux Alpes, au cœur de Parves, village perché à 500 m d'altitude, Paulette Jourdan vous accueille dans son ancienne ferme typique du Bugey, restaurée avec soin. Elle saura vous conseiller pour profiter au mieux de votre séjour, et vous pourrez aussi profiter, sur demande, de ses talents de conteuse, le soir au coin du feu ou sous les étoiles ...

**3 terrasses ombragées et jardin arboré et fleuri.  
Petit déjeuner copieux composé en grande partie de produits bio.**

**2 chambres d'hôtes 2 personnes et 1 chambre d'hôtes 3 personnes, salles de bain et wc privatifs**

Contact : 712 route de Sorbier - Hameau de Sorbier  
01300 Parves et Nattages  
Tél. 04 79 81 52 89 - 06 95 73 79 81 - 06 58 16 36 14  
Site web : <http://www.chambresdhotels-paulettejourdan.fr>

## D-6 Rhône et Vignes

Située au centre d'un village de caractère fleuri et agréable, «Rhône et vignes» est une grande maison en pierres restaurée, datant de 1874, idéale pour les familles et les groupes d'amis..

**Gîte de groupe Clévacances (4 clés) - 13 personnes (6 chambres, 4 salles de bains)**

**Grand espace de vie et cuisine ouverte de 75 m2. Belle terrasse au pied des vignes et petit jardin avec un coin repas, salon de jardin, chaises longues, balancelle et barbecue.**

**Spa avec sièges de massage et nage à contre-courant. Soins à la carte sur réservation (cf. rubrique Activités sportives, de loisirs et de bien-être)**

Contact : 115 grande rue - 01150 Saint-Sorlin-en-Bugey  
Tél. 06 03 78 22 40  
Site web : <http://www.rhone-et-vignes.com>

## E-4 Espace Rivoire

Un lieu atypique, situé à la lisière d'une forêt d'épicéa, avec 2 anciennes fermes rénovées et où yourtes et tipi vous assurent un dépaysement avec massage et yoga et cuisine bio pour vous ressourcer. A une heure de Lyon et Genève, c'est un endroit idéal pour les séjours et fêtes familiales mais aussi pour des stages et séminaires. Grandes salles, restaurant, bar, cheminées, bibliothèque, ... et départ de superbes balades nature.

**Gîte de Groupe (Gîte de France 3 épis)**  
**16 chambres, 4 yourtes, 1 tipi : jusqu'à 74 personnes.**

Contact : En Rivoire - Rivoire - 01430 Vieu-d'Izenave  
Tél. 06 07 83 81 82 - 04 74 76 72 18

Site web : <http://www.espacerivoire.fr>

## G-6 Gîte de Madame Chaudet

Au cœur de l'appellation Vins du Bugey, séjournez au milieu des fleurs car Vongnes est un village fleuri réputé. Ce gîte sur 2 niveaux a été entièrement rénové en 2011. C'est une maison de caractère, datant de 1900, rustique et indépendante, disposant d'un agréable salon tout en pierres apparentes.

**Gîte de France 3 épis - 2 chambres (4 personnes).  
Salle d'eau et WC indépendant.**

Terrasse avec salon de jardin, et petit terrain ombragé.

Dans le village : 2 caveaux de dégustation (cf. rubrique Caves et caveaux) et Musée des Traditions Vigneronnes (cf. rubrique Sites patrimoniaux)

Contact : Au village - 01350 Vongnes  
Tél. 04 79 87 92 30 - 04 79 87 92 32

Site web : <http://www.gites-de-france-ain.com/fiche-hebergement-G456001.html>



## D-4 Le Panoramique

Situé sur le belvédère du Cerdon, le restaurant surplombe magnifiquement le pittoresque village de Cerdon et son vignoble. Vue panoramique splendide en salle ou en terrasse.

Spécialités : viandes flambées sur ses fameuses potences, grenouilles du pauvre, grill, grenouilles fraîches, poissons...

Grand parking . Accès possible en autocar

Contact : *Belvédère - D1084 - 01450 Cerdon*

Tél. 04 74 37 38 20

Site web : <http://www.restaurant-lepanoramique.com>

## G-6 Les Trois Chapeaux

Les Trois Chapeaux, c'est la renaissance d'un restaurant de plus de 120 ans ! La nouvelle équipe a choisi d'axer sa démarche sur les produits locaux, frais et raisonnés et une chasse impitoyable au gaspillage, en faisant simplement une cuisine maraîchère et de terroir. A midi, menu unique, au goût, des saveurs, changeant tous les jours, et le soir ambiance bar à vin du Bugey, avec des repas version campagne, sous forme de minis-plats bourmands pour tous les goûts.

Contact : *1 Grande Rue - 01350 Ceyzérieu*

Tél. 04 79 87 52 03

Site web : <https://www.facebook.com/LesTroisChapeaux01350/>

## B-1 Auberge du Grand Ronjon

Dans l'auberge familiale restaurée, située en plein cœur de la campagne bressane, Cocotte vous accueille en costume traditionnel. En terrasse ou au coin du feu selon la saison, vous profitez d'une table authentique et généreuse

Matefait à l'épaule de porc au four, volaille de Bresse à la crème et aux morilles, quenelle de brochet sauce écrevisses, gâteau de foies de volaille, cuisses de grenouilles sautées et persillées... accompagnés comme il se doit des vins du Bugey AOC.

Contact : *2561 Route de la Verne - Le Grand Ronjon - 01560 Cormoz*

Tél. 04 74 51 23 97 - 06 73 87 73 29

Site web : <http://www.auberge-du-grand-ronjon.fr>

## D-6 Restaurant Rolland

Au coeur d'un village très fleuri situé au pied des coteaux du vignoble de Montagnieu, cette maison familiale propose une restauration à base de produits régionaux.

Poulet au Montagnieu, gratin de queues d'écrevisses, escalopes de saumon au Montagnieu, cuisses de grenouilles fraîches...

Contact : *Les Granges - 01470 Montagnieu*

Tél. 04 74 36 73 45

Site web : <http://www.hotel-rolland.com>

## G-7 La Fine Fourchette

Surplombant le canal du Rhône et la ville de Belley, pays de Brillat-Savarin, cette table gastronomique jouit d'une vue unique et dispose d'une terrasse panoramique.

La cuisine gastronomique aux multiples saveurs réalisée par Guy et Guillaume Delouille, père et fils, est élaborée au rythme des saisons en fonction des aléas du marché, c'est pourquoi le menu peut varier d'un clic à une venue.

Contact : *RD 1504 - Les Routes - 01300 Virigin*

Tél. 04 79 81 59 33

Site web : <http://www.restaurantlafinefourchette.fr>



## B-6 Auberge de Contrevoz

Cette ancienne ferme de la région offre un style contemporain avec une cheminée en pierre, une terrasse ombragée dans un parc arboré et un parking ainsi qu'un parking attenant au jardin.

Le chef propose une cuisine réactualisée au rythme des saisons, entièrement à base de produits frais.

Services de cuisine.

Contact : *67 route du Mollard de Don - 01300 Contrevoz*

Tél. 04 79 81 82 54

Site web : <http://www.auberge-de-contrevoz.com>

## D-4 Musée des Soieries Bonnet

Deux siècles de création textile à découvrir ! De l'uni noir aux tissus à motifs, à la croisée de la chaîne des innovations techniques et des trames inventives de la haute couture, le Musée des soieries Bonnet retrace le quotidien des hommes, femmes et enfants qui vécurent sur le site. Métiers à tisser, dessins textiles, étoffes, archives... composent la richesse de ce fonds unique conservé dans les bâtiments d'origine, protégés au titre des monuments historiques.

Objet de fête et de rêveries, le vin a inspiré la création d'étoffes. Une sélection de collections liées à la vigne et au vin (photographies présentant la place de la vigne au sein de l'usine-pensionnat, bouchon de vin CJ Bonnet, foulards et dessins textiles avec des noms évocateurs comme «Bacchus» ...) vous entraînent dans une découverte envoiante entre soie et vigne.

Contact : 72 clos du Musée - 01640 Jujurieux

Tél. 04 74 32 10 60 - 04 74 36 86 65 (Soieries Bonnet, informations)

- 04 74 37 23 14

Site web : <http://www.patrimoines.ain.fr/n/soieries-bonnet/n:808>

## E-4 Grottes du Cerdon, Parc de Loisirs Préhistoriques

Un petit train vous conduit à la porte des âges et de la préhistoire. S'ouvre alors un domaine souterrain insoupçonné dans des tons d'ocre et terre de sienne. La galerie mystérieuse se découvre peu à peu, offrant au regard étonné toute la variété de concrétions qui la jalonnent.

Arrivé dans l'immense salle au porche majestueux, on retient son souffle. Encore quelques minutes et, par l'ancien siphon de la rivière aujourd'hui disparue, le débouché sur le belvédère est spectaculaire : devant vous, s'étend toute la reculée de Cerdon et son vignoble accroché aux pentes escarpées !

Ateliers préhistoriques pour petits et grands pour revivre les gestes de nos ancêtres.

Contact : D1084 - 01450 Labalme

Tél. 04 74 37 36 79

Site web : <http://www.grotte-cerdon.com>



## G-5 Musée départemental du Bugey-Valromey

Au centre du village de Lochieu adossé au pied du Grand Colombier, une demeure en pierres soigneusement préservée, construite à l'époque Renaissance, abrite le Musée ethnologique du Bugey-Valromey. L'occasion de découvrir les différentes facettes de la vie rurale bugiste, à travers des collections ou reconstitutions retraçant la polyactivité montagnarde traditionnelle : habitat, élevage, artisanat, culture et bien sûr, vignoble. Sans oublier son étonnante collection d'œuvres d'art en bois tourné.

Histoire du territoire et de ses hommes célèbres, vie quotidienne, caractéristiques géographiques et animalière, voies de communication, paysages sont quelques-unes des grandes thématiques déclinées dans les expositions.

Contact : 3 rue Centrale - 01260 Lochieu

Tél. 04 79 87 52 23

Site web : <http://www.patrimoines.ain.fr/n/musee-du-bugey-valromey/n:970>

## G-2 Musée du Revermont

Autrefois grand vignoble, le Revermont a su garder l'esprit de convivialité naturelle des vigneronnes et son attachement farouche pour les bons produits du terroir. Au Musée du Revermont justement, un précieux inventaire des variétés locales de plantes cultivées a été réalisé dans le cadre du potager-verger conservatoire qui montre près de 650 espèces de plantes locales, anciennes ou curieuses. Abrisé dans l'ancienne mairie-école du village, le musée propose une reconstitution de la salle de classe des garçons au temps de la communale. Tout y est : pupitres en bois et bancs d'écoliers, tableau noir avec la maxime du jour, encrier...

Contact : 40 rue Principale - Cuisiat - 01370 Val-Revermont

Tél. 04 74 51 32 42 (Ligne directe du musée)

Site web : <http://www.patrimoines.ain.fr/n/musee-du-revermont/n:811>

## G-6 Musée des traditions vigneronnes

Né du désir du Caveau Bugiste de conserver la mémoire des gestes et des savoir-faire d'autrefois, le Musée des Traditions Vigneronnes regroupe l'une des plus grandes collections d'outils anciens (plus de 1300) et d'objets liés au travail de la vigne et du vin. Tout au long de 4 salles, ce musée fait revivre des arts millénaires.

Beaucoup de ces objets datent du 18<sup>e</sup> siècle, certains sont des pièces rares et parfois uniques.

Sur place également : Vinorama «Tourisme, Viticulture et Gastronomie au Pays de Brillat Savarin» Expositions temporaires de peinture et de sculpture. Musée des outils des métiers de la pierre.

Dégustation des vins du caveau et produits du terroir (cf. rubrique Caves et caveaux)

Contact : Caveau Bugiste - 326, rue de la Vignes des Bois

01350 Vongnes

Tél. 04 79 87 92 32

Site web : <http://www.caveau-bugiste.fr/content/31-musee>



## F-5 Hauteville 3 S

Spécialiste de l'accueil des clubs sportifs amateurs ou professionnels pour des stages d'oxygénation, Hauteville 3S organise également des évènements sportifs et culturels et est un interlocuteur privilégié en matière de séminaires, team building... Les plus jeunes s'adonneront

aux stages sportifs sur notre plateau technique et sur le Plateau d'Hauteville.

Contact : 185 Chemin des Lésines - 01110 Hauteville-Lompnes  
Tél. 04 74 40 00 54  
Site web : <http://www.hauteville3s.com>

## D-4 Mots et Vins

Rencontrer Caroline Daeschler ne laisse pas indifférent. Cette sommelière-conseil passionnée a le verbe facile et le langage clair et précis quand il est question de vins du Bugey. Il suffira de quelques heures en sa compagnie pour apprendre ce qu'il faut sur les cépages, s'initier à la dégustation ou imaginer un atelier œnologique inattendu et sur mesure !

Contact : 01640 Jujurieux  
Tél. 06 30 25 05 99  
Site web : <http://www.motsetvins.e-monsite.com>

## F-6 Les Vélos Rails du Bugey

A bord de cyclo-draisines, vous circulez sur la voie ferrée qui reliait autrefois le Bugey au nord du Dauphiné. Ces drôles d'engins équipés de roues ferroviaires mues par des pédaaliers sont plus communément connus sous le nom de vélorails. Une expérience amusante à tenter avec les enfants !

Contact : 4 avenue de la Gare - 01510 Pugieu  
Tél. 04 79 87 84 94 - 06 22 92 69 47  
Site web : <http://www.velorail01.fr>

## H-5 Prolynx Sports

Spécialiste des activités de plein air du Jura aux Alpes, en passant par le lac du Bourget et la réserve Natura 2000 du vieux Rhône, découvrez sans modération les activités outdoor 4 saisons avec Prolynx Sports ! Canoë kayak, Stand Up Paddle, VTT, vélos électriques, canyoning, via ferrata, tir à l'arc, chiens de traîneaux, airboard....le plus difficile sera de choisir !

Contact : 5 Grande Rue - 74910 Seyssel  
Tél. 04 56 82 91 68 - 06 50 58 70 24 - 06 95 00 84 23  
Site web : <http://www.prolynx-sports.com>

## D-6 Spa et bien-être au gîte Rhône et Vignes

Le village est calme, fleuri et agréable, à proximité des bords du Rhône et de la Viarhona. Dans une belle maison de 1874 en pierres de taille, Isabelle propose de délicieux moments bien-être & cocooning autour d'une piscine-spa avec sièges de massage et nage à contre-courant.

À votre disposition : soins à la carte sur réservation, massage shiatsu, soins du visage et du corps, coiffure et manucure. Certains produits de soins du SPA sont bios et fabriqués dans la région.

Contact : 115 Grande Rue, 01150 Saint-Sorlin-en-Bugey  
Tél. 06 03 78 22 40  
Site web : <http://www.rhone-et-vignes.com>



## G-7 Les Entretiens de Belley au pays de Brillat-Savarin

Lancée pour la première fois en 1987 et perpétuant l'héritage culturel et gastronomique de Brillat-Savarin, une manifestation d'envergure de promotion du goût, de la gastronomie, des produits de terroir et de la convivialité. La soirée des « Tabliers d'Or au pays de Brillat-Savarin » est l'occasion de valoriser les savoir-faire, les talents culinaires et les partenaires. Marché de producteurs, démonstrations culinaires réalisées par des chefs, jardin aromatique et savoureux grand buffet, un rendez-vous du goût à ne pas manquer dans la patrie de Brillat-Savarin en toute convivialité.

**Du jeudi 12 au vendredi 13 octobre 2017, à Belley La 31e édition a pour thème « Herbes et plantes en cuisine ».**

Contact : Pôle culture Ville de Belley  
Tél. 04 79 42 23 35  
Site web : <http://www.belley.fr/Agenda/Loisirs/31e-Entretiens-de-Belley-au-pays-de-Brillat-Savarin>

## Le Printemps des Vins du Bugey

Spectacles de rue, animations musicales, stands des vigneron du Bugey, intronisations... C'est le programme de cette grande « fête à Bacchus » qui se déroule chaque année dans une commune différente mais toujours dans la même ambiance : festive et conviviale, comme le souhaite si fort le syndicat des vins du Bugey depuis la première édition en 2009, année de l'obtention de l'AOC. Animations et spectacles gratuits pour tous les visiteurs en continu. Initiations à la dégustation pour les grands et les petits. Repas bugiste autour des vins du Bugey.

**Mai 2018**

Contact : Syndicat des Vins du Bugey  
Tél. 04 79 42 20 94  
Site web : <http://www.leprintempsdesvinsdubugey.com>

## Engrangeons la musique

Dans le Bugey, les « grangeons » sont de petites bâtisses dans les vignes où les vigneron rangent leur matériel, pressent le vin et se retrouvent entre amis à l'occasion de certaines fêtes. De la rencontre entre une équipe de musiciens amoureux de cette région du Bugey et de ses vins, et une équipe de vigneron amoureux de leur métier et de leur région, est né le pari de faire rêver petits et grands le temps d'un festival. Spectacles, apero-concerts, ateliers d'animations enfants et adultes.

**Juillet 2018**

Contact : Association Engrangeons la Musique  
04 72 34 09 11 - 06 17 56 21 65  
Site web : <http://www.engrangeonslamusique.fr>

## G-6 Foire aux Vins et pause gourmande en Bugey

Alliant convivialité et dégustation, ce marché gastronomique est une véritable invitation aux plaisirs de la gourmandise, permettant aux visiteurs de retrouver la tradition du bon goût, et aux exposants de vendre sur place ou d'honorer des commandes de produits authentiques à déguster. Animations musicales, course de garçons de café, dégustations de spécialités bugistes autour d'un four banal.

**Juillet 2018, à Culoz**

Contact : Mairie de Culoz  
Tél. 04 79 87 00 29  
Site web : <http://www.foireauxvinsculoz.fr>

## La vigneronne, balade gourmande en Bugey

Cette promenade pédestre au cœur des vignes du Bugey en plusieurs étapes, ouverte à tous, associe dégustation des vins du Bugey et produits locaux – de l'apéritif au dessert – et découverte du patrimoine autour d'animations, jeux et activités. Parcours gourmand au profil doux traversant chaque année une partie différente du vignoble A.O.C Bugey.

**1er dimanche d'Août.**

Contact : La Route du Bugey  
Tél. 04 74 32 38 69  
Site web : <http://www.routes-touristiques-ain.com>

## G-6 Festival Artzébouilles

Organisé en biennale depuis 1999 par l'association Les Arroseurs ce festival des arts de la rue et musiques actuelles est né de l'initiative d'un groupe de personnes désireuses de s'investir dans un projet à la fois culturel et touristique, dans le petit village typiquement bugiste de Ceyzerieu, à deux pas du vignoble. Spectacles vivants (théâtre, musique, cirque, danse, contes, marionnettes, ateliers pour enfants...) accessibles à tous les publics, privilégiant originalité et innovation dans une ambiance festive et conviviale. Bar à vins du Bugey au cœur de l'évènement.

**Prochaine édition en août 2019, à Ceyzerieu**

Contact : Association Les Arroseurs  
Tél. 06 13 20 75 84  
Site web : <http://www.artzebouilles.fr>



*Rejoignez-nous  
et partagez  
vos instants !*

*[www.bugey-vignobles-decouvertes.com](http://www.bugey-vignobles-decouvertes.com)  
[tourisme@aintourisme.com](mailto:tourisme@aintourisme.com)*