

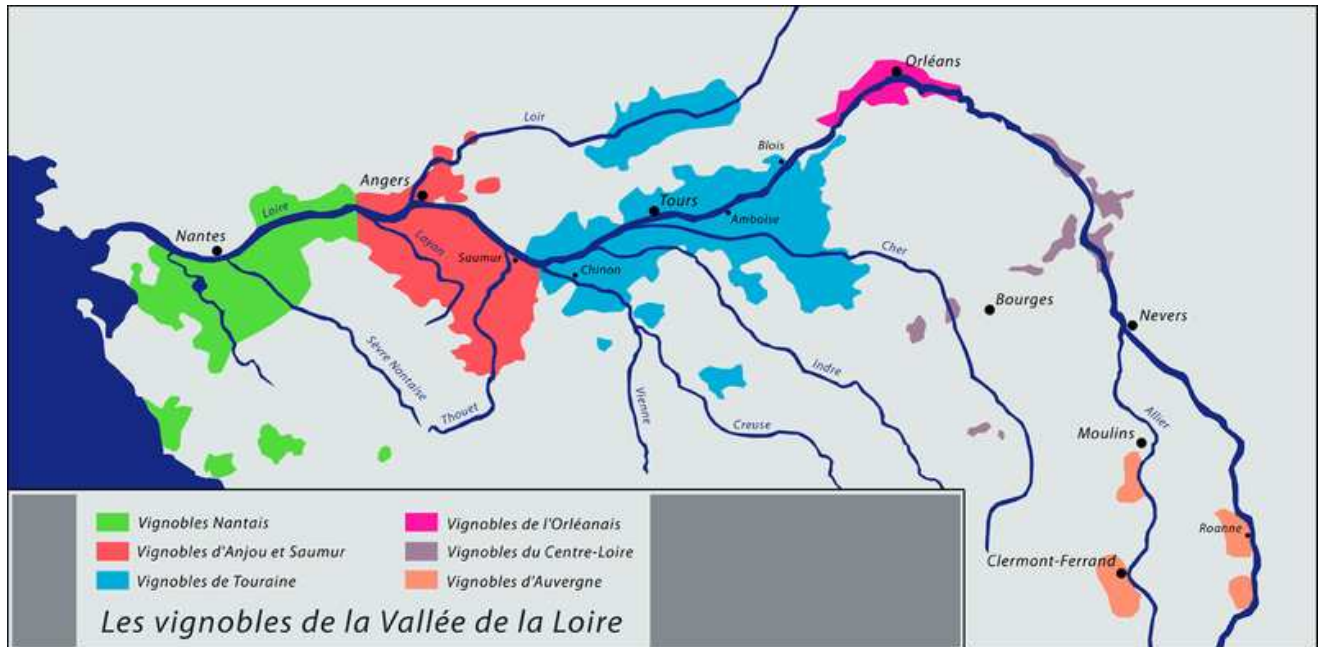


LE 29 MAI 2012

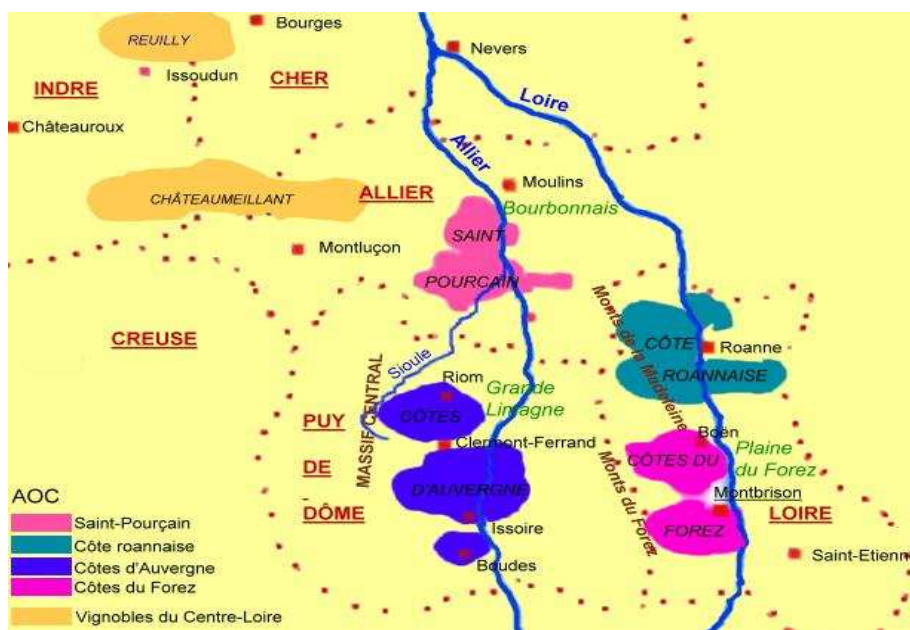
LES CÔTES D'AUVERGNE



Le vignoble de la Vallée de la Loire se compose de six grandes régions. La première en partant de la source de la Loire est le vignoble du Massif Central (appelé aussi Les Vignobles d'Auvergne). En suivant la Loire on trouve les Vignobles du Centre-Loire, de l'Orléanais, de Touraine d'Anjou et Saumur, pour finir par le Pays Nantais.



Dans les vignobles d'Auvergne on distingue quatre appellations. Le long de la Loire, en partant de la source se situent les Côtes du Forez, puis la Côte Roannaise. En remontant l'Allier se trouvent Les Côtes d'Auvergne et enfin le vignoble de Saint-Pourçain.



Le vignoble des Côtes d'Auvergne s'étend, entre 370m et 480m d'altitude, dans le bassin de la Limagne, le long de l'Allier, entre Riom au nord et Issoire au sud, sur les pentes des coteaux formés par le relèvement du Massif Central et les coulées volcaniques.

L'aire géographique de l'appellation Côte d'Auvergne couvre environ 800 hectares sur 53 communes du département du Puy-de-Dôme soit une zone géographique d'environ 80km de long sur 15 km de large.

L'appellation générique « Côtes d'Auvergne » peut être suivie depuis 1977 de l'une des cinq dénominations locales.

Ces cinq crus ont été définis du sud au nord :

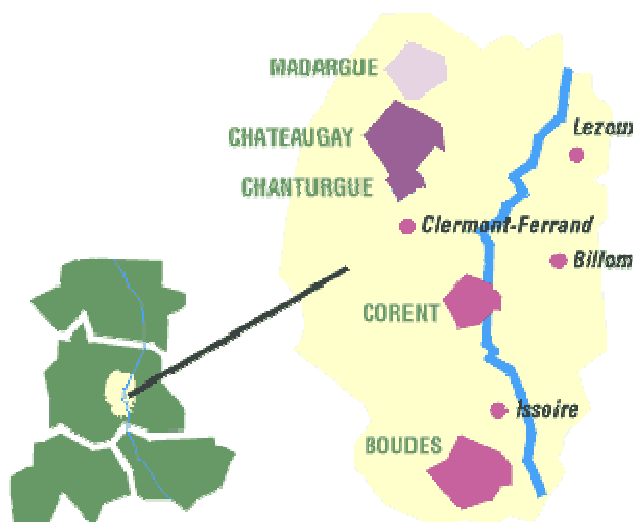
Boudes (45ha sur argile rouge. Proche d'Issoire, c'est le cru le plus méridional avec un climat plus sec et des pentes marquées. Excellents rouges que l'on peut garder).

Corent (à 20km au sud de Clermont, célèbre pour son vin rosé clair et agréable en bouche. 32ha sur de la pierre à fusil).

Chanturgue (Le plus petit 6ha et le plus insolite, entouré par l'urbanisation galopante de Clermont-Ferrant).

Châteaugay (à 10 km au nord de Clermont-Ferrant, dans une commune de caractère et avec un vignoble important : 37% de la production. 67ha.).

Madargue (12ha, le plus septentrional, vers Riom et Châtelguyon, considéré pendant longtemps comme « l'élite » du vignoble).



UN PEU D'HISTOIRE

La culture de la vigne dans le département du Puy-de-Dôme remonte au moins au Vème siècle, comme en témoignent les écrits de Sidoine Apollinaire alors évêque de Clermont.

Sous l'impulsion de la noblesse et du clergé, puis de la bourgeoisie, un vignoble de qualité se développe tout au long du moyen-âge, et jusqu'à la fin du XVIIIème siècle, au cours duquel la surface plantée atteint environ 21000 hectares.

En abolissant les entraves à la circulation des vins, la Révolution permet à un très grand nombre de paysans d'accéder à la propriété et de cultiver la vigne. Ainsi de 1789 à 1804, le nombre de petites propriétés est multiplié par quatre et de 1789 à 1850 la surface plantée dans le département du Puy-de-Dôme passe de 21000 à 34000 hectares. Le cépage Gamay s'impose dans l'encépagement en respectant les usages de la taille. Le docteur J. GUYOT note en effet que « les vignes sont cultivées avec une intelligence ». Une sélection du cépage gamay, appelé « gamay d'Auvergne » aux grappes « lâches », et au débourrement tardif est identifiée.

Cet essor est induit par le débouché qu'offrent, vers le Nord, les ports de l'Allier. Après avoir descendu la Loire jusqu'à Orléans, il était possible d'atteindre le Seine (et Paris) par voie terrestre. La rivière va donc largement contribuer à la prospérité des producteurs.

La superficie du vignoble atteint 45000 hectares en 1895.

Dès 1890, le phylloxéra progresse rapidement et détruit d'importantes surfaces du vignoble auvergnat, lequel ne se reconstitue que partiellement après 1900 sous l'impulsion de quelques producteurs volontaires. Un laboratoire œnologique est créé en 1902 puis un syndicat de défense des vins de « Châteaugay » est fondé en 1929, syndicat qui s'élargit en 1932, à l'ensemble des vins d'Auvergne.

Cette même année, un jugement du Tribunal de Riom accorde l'appellation d'origine « Vins d'Auvergne » aux vins issus des cépages Gamay, Pinot noir et Chardonay produits sur le territoire de 171 communes du département du Puy-de-Dôme.

Les producteurs unissent alors leurs efforts et créent dès 1935 une cave coopérative, à Aubière, puis une seconde en 1950, la Cave des Coteaux d'Auvergne, connue, en 2010, sous le nom de « cave de Saint Verny ». Une confrérie vigneronne en charge de la promotion des vins d'Auvergne voit le jour en 1948.

Enfin Le décret N° 2011-1379 du 25 octobre 2011 accorde l'**AOC**.

CLIMAT

Situé à l'est de la chaîne des Puys, le vignoble est caractérisé par une des plus fortes amplitudes thermiques annuelles en France. L'été chaud est marqué par des orages tandis que l'hiver est froid et sec. La ville de Clermont-Ferrant se situe en zone de rusticité végétale, elle dispose d'un parc méditerranéen où se côtoient palmiers de Chine, cyprès de Provence.

Le vignoble est ensoleillé toute l'année (plus de 2000 heures annuelles, il est en progression depuis une dizaine d'années) et a des températures en été comparables à des villes du Languedoc. Ces températures sont élevées l'été avec des nuits qui restent fraîches, ce qui favorise la bonne maturation de la vigne.

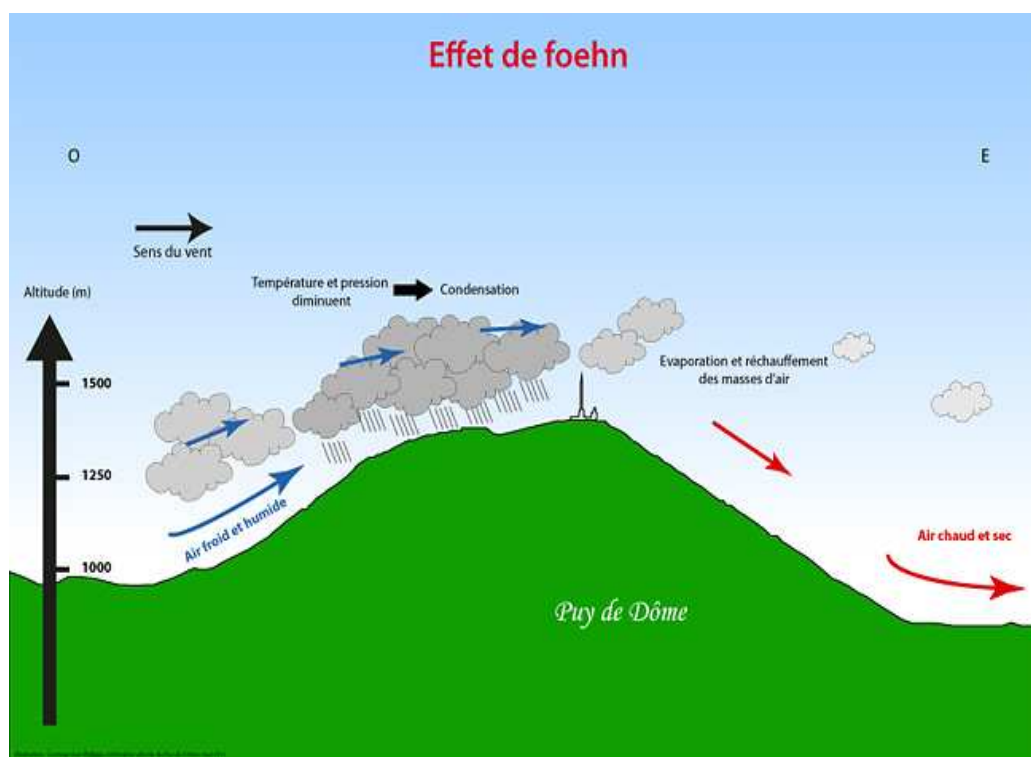
Les pluies provenant de l'ouest sont arrêtées par la chaîne des Puys (d'où les sources, comme celle de Volvic).

La chaîne des Puys filtre les vents océaniques et l'humidité. Le vent dominant venu de l'océan est entraîné au-dessus des Puys et redescend de l'autre côté après l'assèchement de son contenu en vapeur d'eau (effet de Föhn).

La pluviométrie dans les espaces viticoles est de type méridional et l'une des plus faibles de France avec 500 millimètres de précipitation par an, un cumul faible mais favorable à l'implantation de la vigne, peu gourmande en eau.

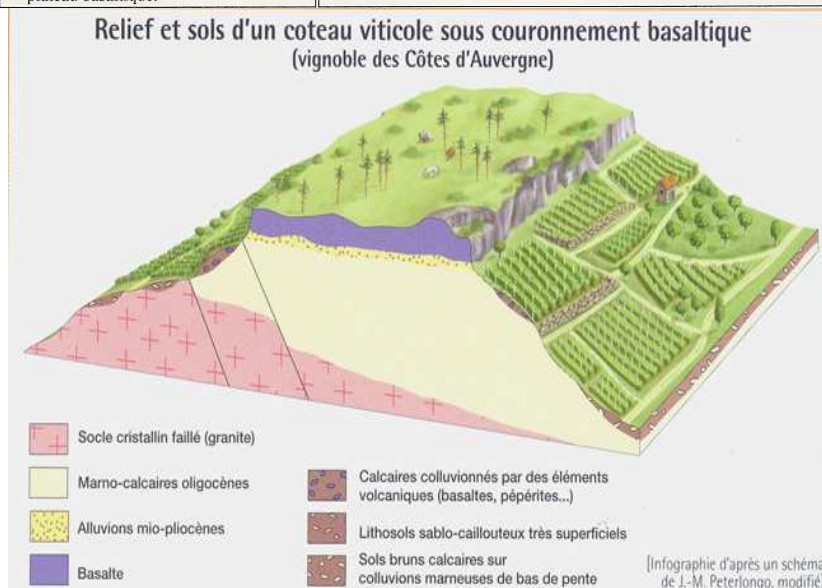
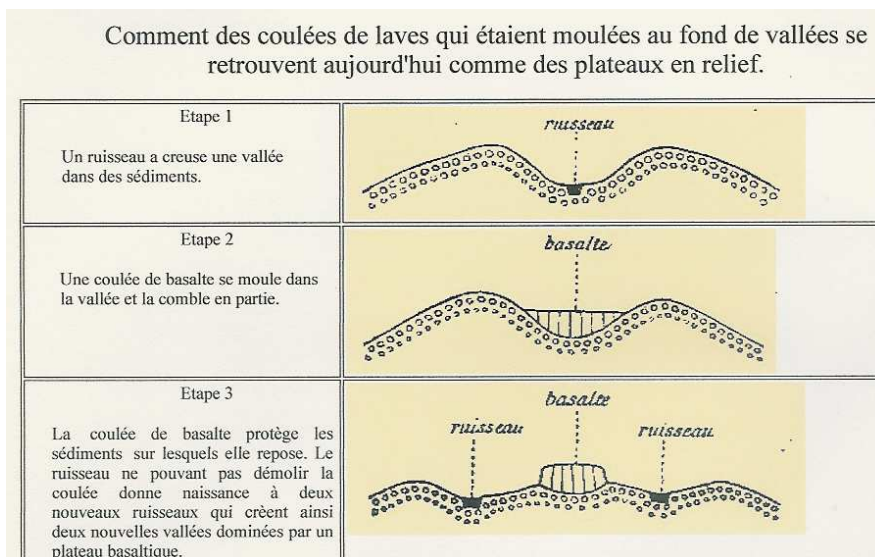
Le nombre de jours enneigés par année est de 22.

(données fournies par Météo France).



GEOLOGIE

Les vins du Puy-de-Dôme jouissent de sols de qualité liés aux anciennes activités volcaniques de la chaîne des Puys. A l'est de la chaîne, les retombées et impacts sur le territoire ont contribué à une véritable mosaïque de formations différenciées, ce qui dote le vignoble auvergnat d'une typicité géologique remarquable. Les 5 crus du département ont pour caractéristique une implantation sur des coteaux de reliefs inversés. Ces derniers doivent leur spécificité aux coulées basaltiques qui ont protégés le socle argilo-calcaire originel. Le socle sédimentaire alentour qui n'a pas été recouvert par le basalte a été creusé par l'érosion et se retrouve aujourd'hui sur les pentes de la coulée. Ces reliefs inversés sont plus marqués à Chanturgue, Châteaugay et Boudes avec des pentes aux sols argilo-marneux et calcaires. Madargue se distingue de par son sol plus siliceux. Enfin, les dépôts sédimentaires mais aussi marneux et sableux qui constituent la richesse essentielle de la Grande Limagne sont plus constitutifs des sols de Corent et de Boudes. Corent possède une plus grande variété de roches (pépérites, pouzzolane) en raison de son implantation géologique (le cru est situé sur un Puy).



CEPAGES ET VINS

Les cépages rouges couvrent 90% de la surface du vignoble des Côte d'Auvergne.

Gamay : Les vieilles vignes sont plantées en Gamay d'Auvergne, variété comportant des grappes souvent grosses. Depuis une trentaine d'année, les plantations s'effectuent surtout en Gamay dit « beaujolais », qui est en fait une sélection clonale issue du Val de Loire et dotée de caractères phénologiques intéressants (faibles poids des grappes, précocité, etc....).

Les rosés sont 100% Gamay.

Les rouges sont en général 100% Gamay, mais peuvent être assemblés avec un minimum de 50% Gamay.



Pinot noir : Très présent sur le vignoble il y a plusieurs siècles, il représente aujourd'hui environ 20% de l'encépagement. Il entre dans la composition des rouges.



Chardonnay : implanté depuis peu et très adapté au terroir, il est l'unique cépage autorisé en blanc dans l'appellation Côtes d'Auvergne.



LES PRODUCTEURS VISITES

Maintenant qu'ils ont obtenu l'AOC après vingt ans d'attente, les producteurs tentent de se faire davantage connaître, auprès du grand public et même localement ! Et il faut bien reconnaître que les vignerons font tout pour ! Pas facile de se fédérer lorsque l'aire d'appellation est si étendue et que l'exploitation type tourne autour de 5 hectares.

La cave de Saint VERNY est une bonne locomotive pour cet élan de qualité. Ils misent sur un développement commercial pertinent et intelligent, avec aujourd'hui un million de bouteilles à vendre.

Le vignoble auvergnat a vu une nouvelle génération s'implanter aux côtés des reconnus, avec quelques producteurs certifiés en agriculture biologique.

La région bouge, mettant en avant ses atouts : des vins vifs, abordables aussi bien en dégustation que pour le porte monnaie ainsi qu'une vraie identité de terroirs à part.

CAVE SAINT VERNY

63960 VEYRE MONTON



Les chiffres clés qui définissent la cave de Saint VERNY :

80 viticulteurs

180 ha de vignes en 2011 soit 40% du vignoble du Puy-de-Dôme

90 ha de gamay

60 ha de Pinot Noir

30 ha de Chardonnay

0.70 ha de Syrah

7500 hl vinifiés

Elle regroupe plus de 40% des volumes des Côtes d'Auvergne.

Un rendement maîtrisé de 40/45 hl/ha (avec des rendements allant de 25/30 hl à 45/50 hl suivant les sélections, les terroirs et les cuvées désirées).

Une maturité naturelle exceptionnelle (un degré de 12,8 naturel chaque année).

Commercialisation : 1/3 GMS, 1/3 secteur traditionnel, 1/3 clientèle particulière.

Domaine SAUVAT 63340 Boudes

A l'origine, les vignobles renommés comme Boudes, élaborant des vins de qualité, ont toujours trouvé des hommes passionnés. Claude SAUVAT a fait parti des ces personnages dans les années 70. Parti du néant, il a commencé à replanter de la vigne. D'années en années, le Domaine s'est agrandi et compte aujourd'hui 11hectares. Annie sa fille, et Michel Blot, son gendre l'ont rejoint en 1987. Dès lors le Domaine SAUVAT n'a eu de cesse de continuer à parfaire la qualité de ses vins. La construction d'un cuvier de vinification, d'un chai de barriques, d'une salle d'embouteillage et de stockage ainsi qu'un caveau de vinification attestent des efforts qualitatifs réalisés. Michel BLOT, chargé de la vinification, devint dans la région un précurseur des élevages en barriques qui fera la réputation du domaine SAUVAT. Les 7 ha de Gamay, 3ha de Pinot noir et 1 ha de Chardonnay sont plantés sur les coteaux exposés Sud sud-est sur des terres argilo-calcaire. Ce vignoble à Boudes est formé de coteaux aménagés de terrasses soutenues par des murs de pierres. Les vignes ont entre 15 et 20 ans. Les vendanges sont manuelles, la vinification est séparée par parcelles. L'élevage se fait en cuve inox ou en barrique pour certaines cuvées. La vente se fait au domaine pour les particuliers et chez des cavistes.



MARC PRADIER

63730 Martres-de-Veyre

En 2005, Marc reprend seul l'exploitation familiale de 4.2 ha après avoir travaillé quinze ans avec son frère Jean-Pierre. Ce dernier a repris une autre exploitation où il fait une agriculture bio. Les vendanges sont manuelles, vinification des rosés de Corent par macération. Les rouges et les blancs sont élevés en cuves inox, certaines cuvées sont élevées un an en fût de chêne. La vente se fait au domaine.



GILLES PERSILIER

63670 GERGOVIE

Cet ancien technicien agricole n'avait aucune vigne familiale quand il entreprend de restaurer un vignoble en désuétude, acheté et surtout loué près de Gergovie au début de l'année 1995. Les débuts ont été difficiles, la première récolte anéantie par une grêle assassine. Les amis, la famille et une volonté à toute épreuve lui ont permis de s'affirmer et de devenir un vigneron de talent cité tous les ans dans le guide hachette depuis 2002. Il est certifié agriculture bio depuis 2009. Ce chemin parcouru n'a pour but que de préserver et perpétuer le savoir faire artisanal et les méthodes traditionnelles. Aucun produit chimique de synthèse n'a été employé sur la vigne et les raisins qui ont permis l'élaboration de ses cuvées. La qualité du vin obtenue n'est plus soumise « qu'à la mouvance des conditions naturelles et aux aléas de la vendange ». Il exploite 9 hectares. Il vend aux particuliers et aux cavistes.



DOMAINE ROUGEYRON

63119 CHATEAUGAY

Les archives attestent que la vigne été présente sur les terres de la famille Rougeyron en 1780. Ils sont récoltants depuis 1982. Le père âgé de 62 ans cède peu à peu la place au fils. Ils exploitent 20 hectares de vignes exposées sud et est, plantées à une altitude de 400 mètres sur des sols composés d'éboulis et de cendre volcanique sur une assise calcaire. Certaines sont âgées de 50 à 80 ans. Les vendanges sont manuelles. Les vins sont élevés en cuve inox ou en fût de chêne pour certaines cuvées. Ils vendent beaucoup dans les foires expositions, chez quelques cavistes, et aux particuliers.

