

Le vignoble Auvergnat. <http://www.fedeviti-puydedome.com/>

□ **Superficie** : 1 000 Ha

<http://www.vin-saint-pourcain.fr/>

□ **Départements** : Allier et Puy de Dôme

□ **Climat** : Située à l'est de la chaîne des Puys, le vignoble est caractérisé par une des plus fortes amplitudes thermiques annuelles de France. L'été chaud est marqué par des orages tandis que l'hiver est froid et sec. Le nombre de jours enneigés par année est de 22. La pluviométrie est l'une des plus faibles de France ; les pluies provenant de l'ouest sont arrêtées par la chaîne des Puys (d'où les sources, comme celle de Volvic).

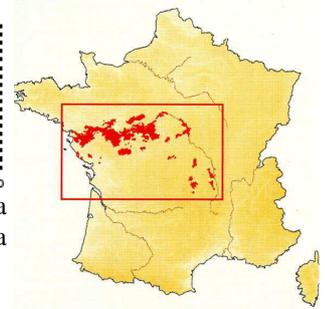
□ **Production** : 50 000 Hl

□ **Rendement de base moyen** : 50 Hl/Ha

□ **Origine et historique de la vigne** : Sidoine Apollinaire, évêque de Clermont, atteste dans ses écrits que les vignobles prospéraient dans cette région du Massif central, dès le 5ème siècle. Ils se développèrent tout au long du Moyen Âge grâce aux moines Bénédictins notamment dans la ville de Saint Pourçain. Ils acquièrent une solide réputation jusque sur la table des papes et des rois, notamment Saint-Louis et Philippe le Bel. En 1360, une ordonnance royale classe au sommet les vins de Saint-Pourçain et de Beaune et, à la même époque, un concours de vins, la "Desputaison" des vins de France, couronne le vin de Saint-Pourçain, avant le vin de Beaune. Un règne qui dure jusque sous Louis XIV. Sa diffusion est soutenue par la puissance de la maison des Bourbons mais aussi par le développement de la navigation sur l'Allier et la Loire, alors voies royales vers Paris, les vins partant du port de La Chaise, à Monétay-sur-Allier. La superficie plantée en vigne atteignit 21 000 hectares à la fin du 18ème siècle, puis 34 000 hectares après la Révolution française. Troisième département viticole français à la fin du 19ème siècle, il y était vinifié 1 600 000 hectolitres de vin provenant d'un vignoble de 50 000 hectares. L'apparition du chemin de fer marque un recul de celui-ci, désormais concurrencé par les vins du Midi. La fin du 19ème siècle est aussi marquée par l'invasion du phylloxéra, lequel impose de tout replanter à partir de porte-greffes résistant à l'insecte. Le vignoble de la région Montluçonnaise va disparaître, celui de Saint Pourçain va baisser en qualité tout comme celui du Puy de Dôme. En 2009, après un long travail et la recherche d'une meilleure qualité, les vins d'auvergne bénéficie enfin de la fameuse A.O.C..



web



Principaux cépages blancs			Principaux cépages rouges	
Chardonnay	Sauvignon	Tressalier ou Sacy	Gamay	Pinot noir
				

□ **Le terroir** : Les vins du Puy de Dôme : Au cœur de sols marqués par leur origine volcanique, la vigne puise les éléments indispensables : Basaltiques, argilo-calcaires, granitiques ou silico-calcaires. La vigne est cultivée sur des coteaux argilo-calcaires recouverts d'éboulis volcaniques, particulièrement présents dans la région de Riom. Les vins de l'Allier : Trois types de sols sont identifiables dans le vignoble : les sables du Bourbonnais, les Terrains Granitiques et les terrains Argilo-calcaires.

□ **Les Principales appellations à retenir** :

Appellations	Situation géographique	Observations
Saint Pourçain 	Allier au sud ouest de Moulins.	535 Ha pour une production de 24 500 Hl soit un rendement moyen de 45 Hl/Ha. Il existe aussi une méthode traditionnelle.
Côtes d'Auvergne 	Puy de Dôme sur les deux rives de l'Allier.	370 Ha pour une production de 15 700 Hl soit un rendement moyen de 42 Hl/Ha.

■ L'appellation générique « côtes-d'auvergne » peut être suivie depuis 1977 de l'une des cinq dénominations locales, soit en allant du nord vers le sud : Madargue (12 ha près de Riom) ; Châteaugay (64 ha) ; Chanturgue (6 ha) ; Corent (32 ha sur de lapierre à fusil) ; Boudes (45 ha sur des argiles rouges).

■ Certains crus comme le Châteaugay ou le Chanturgue risquent à terme de disparaître face à la pression foncière qui est de plus en plus grande.

■ Les vins d'Auvergne ne sont pas des vins de grande garde. Ils sont à consommer dans les 5 ans.

■ Certains jeunes viticulteurs se lancent dans l'élaboration de vins moelleux ou liquoreux (la famille Sauvat à Boudes). On produit également un marc d'Auvergne.

■ Une I.G.P. Vin du Cantal est en train de voir le jour. On trouve aussi une I.G.P. vin de Pays du Puy de Dôme en blanc, rouge et rosé.

■ **Conseil de service** : Les rosés et les blancs sont à servir frais vers les 10° et accompagneront bien entendu les spécialités régionales (charcuteries, pounti) mais aussi une cuisine plus méridionale. Pour les vins rouges, on préférera une température de service de 16 °C et ils accompagneront bien entendu tous les grands classiques de la cuisine auvergnate (petit salé, tripoux, pavé de Salers...).

