

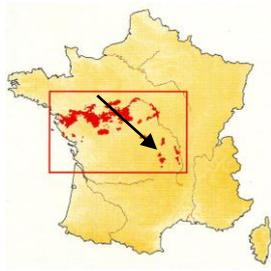


L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

[www.le-grand-restaurant.com](http://www.le-grand-restaurant.com)

Appellation  
**A.O.C. Côtes Auvergne. Boudes**  
**Cuvée Les fesses**  
Producteur : David Pelissier



Région

**Auvergne**

Sous région

Situation géographique

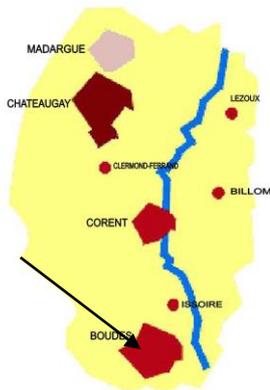
Au sud d'Issoire

Millésime

Note :



CÔTES D'AUVERGNE



Principaux cépages

50 % Pinot noir  
50 % Gamay

Nature du sol

Sol basaltique

Climat

Exposé plein sud. Semi continental, le vignoble est protégé des pluies par la chaîne des Puys

Observations

- Ce vignoble était classé AOVDQS en 1973 puis est passé en AOC Cote d'Auvergne Boudes en 2011.
- Superficie du vignoble de 45 Ha (l'un des plus petits vignobles de France).
- Existe aussi en blanc et rosé.
- C'est le plus sudiste des crus d'auvergne.
- Propriété de 6 Ha. 3<sup>ème</sup> génération de vignerons (1919).
- Production de 1 500 bouteilles par an.
- La cuvée des fesses, cela représente en fait la topographie du terrain.
- Rendement de base de l'appellation 20 Hl/Ha.
- Température de service de 14° à 16° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant  Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

- |                |  |                          |
|----------------|--|--------------------------|
| Apéritifs      | ■ Viandes blanches                         | ■                        |
| Charcuteries   | ■ Viandes rouges                           | ■                        |
| Poissons       | <input type="checkbox"/> Fromages doux     | ■                        |
| Fruits de Mer  | <input type="checkbox"/> Fromages forts    | <input type="checkbox"/> |
| Petits Gibiers | <input type="checkbox"/> Desserts chocolat | <input type="checkbox"/> |
| Gros Gibiers   | <input type="checkbox"/> Desserts fruits   | ■                        |

Originalité

Il sera parfait pour une trilogie : charcuteries, viandes et fromages.

Remarque : Sidoine Apollinaire, évêque de Clermont, atteste dans ses écrits que les vignobles prospéraient dans cette région du Massif central, dès le 5<sup>ème</sup> 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. La superficie plantée en vigne atteignit 21 000 hectares à la fin du 18<sup>ème</sup> siècle, puis 34 000 hectares après la Révolution française. 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. 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) ; Coirent (32 ha) ; Boudes (45 ha). Culture raisonnée. Vendange manuelle, Elevage en cuve.