



CUVÉES PARCELLAIRES EN AOC CÔTES D'Auvergne, LES PÉPITES DE TERROIRS UNIQUES EN FRANCE !

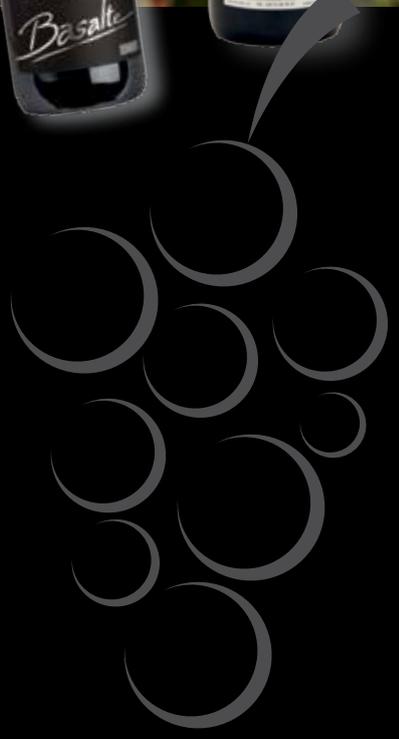
Plus encore que la main du vinificateur, ce sont les sols qui font les vins. Il faut une conjonction de hasards offerts par la nature pour obtenir la parcelle idéale. Une bonne exposition, une inclinaison marquée, une composition du sol adaptée... Et enfin l'œil du vigneron pour déceler ce potentiel viticole.

En Auvergne, le Puy-de-Dôme et ses paysages doucement vallonnés modelés par des milliers d'années d'activité volcanique, offrent des terroirs uniques et originaux qui produisent des cuvées exceptionnelles.

Les cuvées, dites parcellaires, sont issues d'une seule et unique parcelle de vignes ou d'un îlot de parcelles attenantes très souvent exposé de manière optimale et provenant d'un terroir typé.

Qu'elles soient issues de terroirs basaltiques, argilo-calcaire ou encore en arkose, elles sont cultivées avec le plus grand soin, vinifiées et élevées séparément pour proposer des vins de connaisseurs qui brillent par leur caractère affirmé et expriment incontestablement la typicité du terroir auvergnat.

Aujourd'hui, levez le voile sur notre sélection de 4 cuvées parcellaires en AOC Côtes d'Auvergne.



CONTACTS PRESSE

Agence Qui Plus Est • 04 73 74 62 35
Véronique Tixier • 06 43 11 59 12
veronique.tixier@quiplussest.com
Anne-Cécile Runavot • 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplussest.com



UN TERROIR UNIQUE EN FRANCE

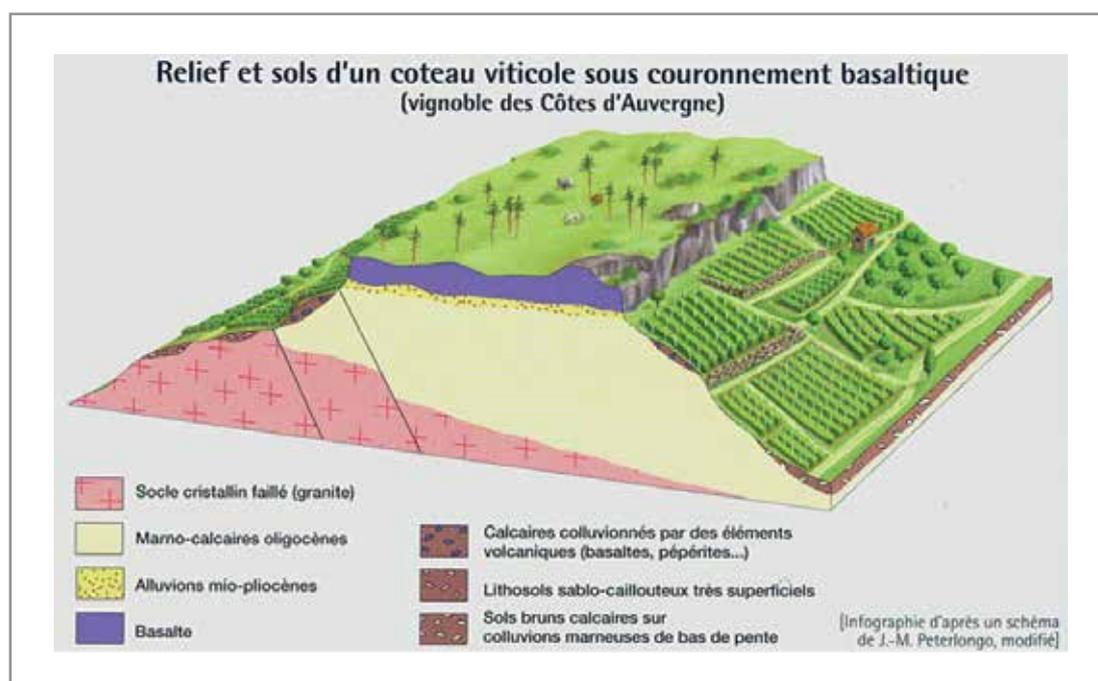
Le vignoble AOC Côtes d'Auvergne se situe dans un contexte géographique particulier, implanté sur les rebords du bassin de la Limagne et sur les flancs des édifices volcaniques entre la chaîne des Monts du Livradois, à l'Est, et la chaîne du Sancy, à l'Ouest.

Les sols **argilo-calcaires** se situent essentiellement sur les rebords du bassin de la Limagne, alors que les sols **basaltiques** sont localisés sur les flancs des édifices volcaniques (le puy de Corent par exemple) mais également à proximité **des coulées basaltiques des reliefs inversés** (Châteaugay, Chanturgue, puy de Mur, plateau de Gergovie...).

Les sols argilo-calcaires sont issus d'un **processus de sédimentation accumulés pendant plus de 20 millions d'années** entre les deux chaînes de montagne au sein du bassin d'effondrement de la Limagne. Le processus de formation des coteaux viticoles est postérieur au processus de sédimentation. En effet, alors que la phase de sédimentation se termine, un volcanisme antérieur à la Chaîne des Puys voit le jour, le socle et les sédiments se soulèvent ensemble, provoquant alors un **processus d'érosion intense qui s'étend sur plusieurs millions d'années** et enlève en hauteur **plus de 500 mètres de sédiments**.

Ces deux processus sont ainsi à l'origine du caractère unique de La Limagne :

une vertigineuse plaine bordée à l'Est et à l'Ouest de massifs et chaînes montagneuses et ponctuée d'une multitude de puys et plateaux **offrant des coteaux propices à la viticulture**.



TERROIR ARGILO-CALCAIRE :

LES PÉPÉRITES VOLCANIQUES FONT TOUTE LA DIFFÉRENCE

Le terroir argilo-calcaire est le plus présent au sein de l'Appellation. Il affiche une terre un peu grasse, constellée de pierres blanches plus ou moins dures ainsi qu'un sol équilibré mêlant l'argile et sa fraîcheur aux propriétés filtrantes des pierres calcaires. Un terroir de rêve pour tous les vignerons.

Au Nord de l'Appellation, vers Châteaugay notamment, les sols **argilo-calcaires s'enrichissent d'éléments volcaniques: les pépérites**. Ces projections formées dans les marnes et calcaires oligocènes de Limagne sont constituées de « grains de poivre » enrobés dans un ciment calcaire qui s'est développé lorsque les laves en fusion sont venues au contact des sédiments calcaires lacustres.

AOC Côtes d'Auvergne • Chanturgue • Le Clos des Amoureux • Vincent Auzolle



Restée en friche jusqu'en 2012, la parcelle dont est issue cette cuvée a été replantée grâce à la Ville de Clermont-Ferrand (propriétaire de la parcelle) qui souhaitait réimplanter des vignes sur ce cru de l'Appellation.

Avec une situation géographique exceptionnelle (plein Sud), au pied du Puy de Chanturgue et au cœur des habitations clermontoises, cette parcelle constitue un emblème de l'histoire du vignoble. Ce dernier, morcelé par l'urbanisation grandissante et l'industrialisation, signe ici sa reconquête avec cette plantation à la lisière de la ville. Vincent Auzolle qui cultive cette parcelle s'est très vite rendu compte que le terroir argilo calcaire était plus que favorable à son développement.

Cette cuvée est vinifiée en assemblage et présente une couleur rouge profond avec de la brillance et un nez à la fois puissant et complexe de fruits rouges. En bouche, il offre un bon équilibre entre les notes fruitées et poivrées, soutenu par une belle structure à dominance tannique. En résumé, un vin typique de l'Appellation possédant une bonne persistance aromatique

Infos pratiques :

- Cépage : Gamay (70%) et Pinot Noir (30%) • Degré : 13,5 % vol • Millésime : 2016
- Prix de vente indicatif : 10 €

Vincent AUZOLLE

Rue des Charrettes - Cébazat - 06 07 13 18 05

AOC Côtes d'Auvergne • Chateaugay • Les Coteaux • Domaine Royet



Les Coteaux est une cuvée parcelle Bio située sur le coteau de Bourrassol à Ménérol face aux pistes d'essais Michelin.

Jusque dans les années 50, la culture de la vigne y était pratiquée de façon intensive. Quelques vestiges sont encore visibles, disséminés dans les bois ou dans quelques clairières : ruines d'un domaine agricole, murets en terrasse... Des vignes ont été replantées sur les pentes les plus favorables et les plus accessibles.

Exposées Sud Est, les vignes de Gamay d'une trentaine d'années profitent d'un ensoleillement optimal. Le raisin est entièrement récolté à la main et totalement égrappé. A la dégustation, Les Coteaux révèlent des saveurs de fruits rouge frais et des notes épicées. Léger et fruité c'est un vin qui se marie parfaitement avec de la charcuterie, une pièce de bœuf grillée ou encore du fromage AOP Saint-Nectaire. Un vin volcanique à boire jeune pour une explosion de papilles.

Infos pratiques :

- Cépage : Gamay • Degré : 14 % vol • Millésime : 2016 • Prix de vente indicatif : 7,50 €

Catherine et Roland ROYER

Le Champ-Roy - Allée Edouard Daladier - Ménérol - 04 73 38 70 47 - 06 07 96 48 18

TERROIR BASALTIQUE : DES VOLCANS ET DES VIGNES

Les sols basaltiques se situent sur les flancs des édifices volcaniques, comme le puy de Corent, mais également à proximité des coulées basaltiques des reliefs inversés tels qu'à Châteaugay, Chanturgue, puy de Mur ou encore sur le plateau de Gergovie. Le plus souvent ces côteaux sont taillés dans l'empilement marno-calcaire qui a comblé le bassin de la Limagne et sont protégés par un toit de basalte que l'érosion différentielle a porté en inversion de relief et qui enrichit les pentes par colluvionnement.

AOC Côtes d'Auvergne • Basalte • Desprat Saint VERNY



Implantées sur un terroir volcanique sur la commune de la Roche Blanche au pied du plateau de Gergovie, les vieilles vignes de Gamay (quatre-vingt dix ans de moyenne d'âge) produisent de petits volumes (environ 25hl/ha) vendangés à la main uniquement et une cuvée, Basalte, des plus surprenantes. Il faut dire qu'entre une parfaite exposition (Sud Est), l'âge de la vigne et ce terroir qui apporte une typicité et des notes poivrées au vin, l'alchimie ne peut qu'opérer. Vin emblématique de Desprat Saint VERNY, Basalte présente une robe foncée, sombre et intense et un nez exubérant, riche et complexe aux notes de fruits des bois. Sa bouche puissante, généreuse et virile s'harmonisera avec tous les mets les plus raffinées.

Un vin détonnant que l'on n'imagine pas provenant de cépages 100 % Gamay.

Infos pratiques :

- Cépage : 100% Gamay vieilles vignes • Degré : 13,5 % vol • Millésime : 2015
- Prix de vente indicatif : 14 €

Desprat Saint VERNY

2 route d'Issoire - Veyre-Monton - 04 73 69 92 87 - www.saint-verny.com

L'ARKOSE CULTIVE SA RICHESSE

C'est à Montpeyroux, à 25 km au Sud de Clermont-Ferrand que l'on trouve les sols en arkose.

Montpeyroux, le « mont pierreux », porte bien son nom. Le promontoire et le village tirent leur réputation de la pierre extraite ici, l'arkose, pour construire les villages alentours et, dès l'époque romane, églises et tours seigneuriales.

Roche sédimentaire de la famille des grès, l'arkose est composée de grains de quartz, feldspaths et micas, liés par un ciment argileux. Sa couleur varie selon les gisements et au fil du temps : beige, dorée, ocre, rose... L'extraction et la taille de la pierre étaient, avec la culture de la vigne, les principales activités des habitants. En 1848, les carrières fournissaient du travail à onze ateliers. La carrière à ciel ouvert située à l'entrée du village est la dernière à fermer vers 1930, époque où elle produisait surtout des meules de moulin*.

*Source : <http://vpah-auvergne-rhone-alpes.fr/ressource/1%E2%80%99arkose-de-montpeyroux>

AOC Côtes d'Auvergne • Arkose • Yvan BERNARD



Sur cette parcelle située sur les côteaux de Montpeyroux, Yvan Bernard cultive, tout en bio, des vieilles vignes de gamay sur un sol en Arkose. C'est pour rendre hommage aux habitants qui ont toujours vécu de la vigne et de la taille de pierre qu'il a donné ce nom à cette cuvée parcellaire.

A la dégustation, Arkose révèle un cocktail de fruits, de fraîcheur et d'épices.

A carafier une heure avant de la déguster entre amis autour d'un savoureux plat d'ici, truffade, potée ou saucisse-lentilles du Puy, en toute convivialité !

Infos pratiques :

- Cépage : vieilles vignes de gamays d'auvergne • Degré : 13 % vol • Millésime : 2016
- Prix de vente indicatif : 10 €

Yvan BERNARD

Rue de la Quye - Montpeyroux - 04 73 55 31 97 - 06 84 11 49 88 - www.yvanbernard.blogspot.com