

GAMAY ET PINOT NOIR, CÉPAGES DES ROSÉS AUVERGNATS

Communiqué de presse • Avril 2019



LE GAMAY, CÉPAGE EMBLÉMATIQUE AUVERGNAT

Son nom dérive de Gamet, un lieu-dit proche de Puligny-Montrachet ; il serait arrivé dans la région au milieu du XVIII^e siècle. Résistant et productif, il s'y est suffisamment bien adapté pour muer en un « Gamay d'Auvergne » à la grappe ailée. Pressé, le Gamay procure un jus clair : c'est un cépage noir à jus blanc. Il se plaît particulièrement sur les terroirs volcaniques, ce qui en fait LE cépage auvergnat par excellence.

Le Gamay, c'est d'abord le goût franc du fruit, promesse de vins fins et bouquetés quand il pousse en terroir granitique ou basaltique. Sur un sol argilo-calcaire, ses rouges sont plus rustiques, mais séduisent par leur typicité. Le goût des tanins du Gamay tire sur le végétal, le rêche, c'est pourquoi les vinificateurs évitent souvent des cuvaisons trop longues qui pourraient le souligner exagérément. Le Gamay constitue près de 70 % du vignoble auvergnat.



Le Pinot Noir

Son nom lui viendrait de sa forme allongée en « pigne », la pomme de pin. Il s'est installé en Auvergne dès le début du XVI^e siècle sous les noms de « pineau », de « nêrou », d'« auvernat »... La peau de ses petits grains serrés en grappe compacte est d'un noir soutenu, tirant sur le violet, et son jus abondant est blanc. Les sols calcaires ou argilo-calcaires lui conviennent parfaitement, davantage que les volcaniques.

Sa nature est plus complexe que le Gamay. Riche en éléments précurseurs d'arômes plus élaborés, le Pinot Noir possède des tanins épais, denses, mais cependant plus souples que ceux du Gamay. Cela lui confère de la longueur en bouche et des capacités de vieillissement plus importantes. Les vinificateurs auvergnats jouent évidemment beaucoup de sa présence dans leurs assemblages pour élaborer des nectars de plus longue garde. La réglementation de l'AOC limite cette présence à un maximum de 50 %, mais nombreux sont ceux qui cèdent à la délicieuse tentation de cuvées 100 % Pinot, alors classées en Indication géographique protégée (IGP). Il occupe environ 20 % des surfaces plantées dans l'appellation.



Festi Wine,

4 soirées festives autour de l'AOC Côtes d'Auvergne

À noter dans les agendas, le syndicat AOC Côtes d'Auvergne et les vignerons de l'appellation organisent **Festi Wine les vendredis 19 juillet, 26 juillet, 2 août et 9 août.**

Quatre soirées d'été à l'esprit guinguette pour découvrir, dans une ambiance festive, les vins de l'AOC Côtes d'Auvergne, ponctuées d'échanges avec les vignerons au détour d'un verre et d'animations musicales. C'est au cœur de Sayat, Vic le Comte, Boudes et Montpeyroux que se dérouleront ces soirées permettant de mettre en lumière la filière viticole du Puy-de-Dôme.

Conception : www.quiplus.est.com - Crédits photos : Fédération viticole du Puy-de-Dôme, Pierre Soissons, Qui Plus Est



Syndicat AOC Côtes d'Auvergne
11 allée Pierre de Fermat • 63170 Aubière
04 73 44 45 19 • fedeviti63@orange.fr
AOC Côtes d'Auvergne

www.fedeviti-puydedome.com



EN
AUVERGNE,
l'été sera
Rosé !

Les beaux jours de retour, on retrouve la joie des premiers barbecues et autre repas en terrasse... De beaux moments de convivialité en perspective à partager autour d'un verre de rosé Côtes d'Auvergne ou IGP Puy-de-Dôme. Qu'ils soient à base de Gamay, de Pinot noir ou issus d'un assemblage, les rosés auvergnats sont vinifiés pour être bus jeunes, dans l'année qui suit la récolte. Ils illustrent parfaitement la typicité du terroir et des cépages.

Côtes d'Auvergne ou IGP Puy-de-Dôme ?

Le rosé représente en moyenne 20 % des volumes produits en AOC Côtes d'Auvergne, ce qui représente 165 000 bouteilles par an. En Côtes d'Auvergne, le cépage majoritaire doit être le Gamay avec possibilité d'utiliser le Pinot Noir en assemblage jusqu'à 50 % maximum. Certains producteurs font le choix de produire des rosés issus à 100 % de Pinot Noir. Dans ce cas, la cuvée est en IGP Puy-de-Dôme et représente en moyenne 30 000 bouteilles par an. Les rosés issus de Pinot Noir offrent une robe plus claire que les rosés de Gamay et sont généralement plus délicats aromatiquement avec une belle finesse en bouche. Par ailleurs, les rosés de Gamay sont souvent plus aromatiques que les rosés de Pinot Noir et affichent une minéralité typique du terroir riche en pouzzolane.

Le rosé de Corent, seul cru de vin rosé en Côtes d'Auvergne

À 15 km au sud de Clermont, le Puy de Corent qui culmine à 621 mètres, a toujours produit des vins rosés appréciés des auvergnats, issus exclusivement des vignes de Gamay. Avec 40 hectares, le vignoble de Corent, représente 10% de l'ensemble de l'Appellation des Côtes d'Auvergne.

Pâle en couleur, frais et minéral, produit uniquement sur les communes de Veyre Monton, La Sauvetat, les Martres de Veyre et Corent, le Corent tire sa particularité d'un sol volcanique riche en basalte et pouzzolane. Les sols de ce terroir sont hétérogènes car on trouve des roches sédimentaires et des roches volcaniques on notera l'existence d'une carrière de pouzzolane au Roc Rouge. D'une belle amplitude en bouche offrant des arômes riches et denses de fruits frais, le Corent est un vin vif qui allie avec panache la fraîcheur, la rondeur et une minéralité remarquable.

CONTACTS PRESSE

Véronique Tixier • 06 43 11 59 12
veronique.tixier@comrp.fr
AGENCE QUI PLUS EST :
Anne-Cécile Runavot • 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplus.est.com



AOC Côtes d'Auvergne • Corent 2018 • GAEC Chambe

Produit sur les flancs du puy de Corent, sur la commune des Martres de Veyre, ce rosé est un vin frais et fruité, légèrement acidulé qui présente des notes amyliques de bonbon anglais.

Infos pratiques :

- Cépage : 70 % Gamay et 30 % Pinot Noir
- Degré : 13 % vol
- Sol : basaltique
- Prix de vente indicatif : 5 €

GAEC Chambe : 20 rue de la Gazelle - La Sauvetat
04 73 39 55 44 • chambe.h.n@orange.fr



AOC Côtes d'Auvergne 2018 • Isabelle et Michel Turlonias

Cette cuvée rosée offre une jolie robe vive et saumonée. Ce vin acidulé présente une bouche franche et fruitée offrant de nombreux arômes d'agrumes. Un rosé tonique, tout en fraîcheur, idéal pour un apéritif et qui pourra même accompagner tous les repas ensoleillés.

Infos pratiques :

- Cépage : Gamay
- Degré : 14 % vol
- Sol : argilo-calcaire et basaltique
- Prix de vente indicatif : 6 €

Isabelle et Michel Turlonias : 27 rue Antoine Lannes - Chateaugay
04 73 87 60 63 - 06 83 16 25 28



AOC Côtes d'Auvergne • Corent 2018 • Domaine des Trouillères

En agriculture bio depuis 2009, les vignes du domaine sont implantées sur les flancs Nord de l'ancien volcan de Corent. Ce rosé propose une élégante robe saumonée, un nez tout en fraîcheur et gourmandise. À la dégustation, c'est un rosé très minéral, frais et désaltérant, avec une pointe de groseille, la bouche est ronde, mais sans être lourde car acidulée en finale.

Infos pratiques :

- Cépage : 70 % Gamay et 30 % Pinot Noir
- Degré : 13 % vol
- Sol : basaltique
- Prix de vente indicatif : 8 €

Domaine des Trouillères : Rue de Tobize - Les Martres de Veyre
06 33 77 60 45 - domainedestrouilleres@gmail.com



AOC Côtes d'Auvergne 2018 • Domaine Rougeyron

Issu de vignes plantées en coteau orienté plein Est, sur cendres volcaniques, ce rosé présente une jolie robe saumonée. Il offre un nez expressif et acidulé, avec des notes de petits fruits rouges associées à des accents exotiques (passion, banane). Sa bouche chaleureuse s'accompagne d'un joli volume acidulé et croquant de pêche et de groseille.

Infos pratiques :

- Cépage : Gamay
- Degré : 13 % vol
- Sol : argilo-calcaire et basaltique
- Prix de vente indicatif : 5 €

David et Roland Rougeyron : 27 rue de la Crouzette - Chateaugay
04 73 87 24 45 - domaine.rougeyron@terre-net.fr



AOC Côtes d'Auvergne • Corent 2018 • « La vigne de Nicolas » • Domaine de Lachaux

Issue des versants Est du puy de Corent, ce cru « La Vigne de Nicolas » présente une robe rose pâle et des arômes fruités de pêche blanche. À déguster avec des grillades, salades composées ou en apéritif.

Infos pratiques :

- Cépage : 70 % Gamay et 30 % Pinot Noir
- Degré : 14 % vol
- Sol : basaltique
- Prix de vente indicatif : 6,50 €

Domaine de Lachaux : 1 chemin du Domaine de Lachaux - Vic le Comte
06 64 18 48 84 - domainedelachaux63@gmail.com



AOC Côtes d'Auvergne 2018 • Terre & Lave • Desprat Saint VERNY

Terre & Lave est un vin issu d'un pressurage direct suivi d'une fermentation à basse température (16°C) en cuve thermorégulée. Cuvée très aromatique au nez avec des arômes de petits fruits rouge frais, elle possède une jolie trame tannique en bouche ce qui en fait un rosé à la fois complexe et gouleyant, adapté à l'apéritif comme à un repas.

Infos pratiques :

- Cépage : 60 % Gamay et 40 % Pinot Noir
- Degré : 14 % vol
- Sol : terroir volcanique
- Prix de vente indicatif : 5,50 €

Desprat Saint VERNY : 2 route d'Issoire (A75, sortie 6) - Veyre-Monton
04 73 69 92 87 - boutique.saintverny@saint-verny.com
www.saint-verny.com



AOC Côtes d'Auvergne • Corent 2018 • Desprat Saint VERNY

C'est sur les flancs du puy de Corent, que l'on trouve les parcelles de vignes qui entrent dans la composition de cette cuvée. Issue d'un pressurage direct, vinifié en cuve inox thermorégulée avec un embouteillage précoce, cette cuvée au nez gourmand et frais offre des arômes de pamplemousse et de bonbons anglais. Quant à la bouche ample et fruitée, elle présente un final des plus minéral.

Infos pratiques :

- Cépage : 70 % Gamay et 30 % Pinot Noir
- Degré : 13,5 % vol
- Sol : basaltique
- Prix de vente indicatif : 6,50 €

Desprat Saint VERNY : 2 route d'Issoire (A75, sortie 6) - Veyre-Monton
04 73 69 92 87 - boutique.saintverny@saint-verny.com
www.saint-verny.com



IGP Puy-de-Dôme 2018 • Pinot Cchio • La Tour de Pierre

Issue de vignes de Pinot Noir âgées de 30 ans, la cuvée Pinot Cchio est un rosé à la robe très pâle qui offre des notes florales et de fruits rouges tels que les griottes.

Ce vin, dont le potentiel de garde est de 2 ans, s'apprécie à l'apéro mais peut parfaitement accompagner les volailles, viandes blanches ou encore le poisson.

Infos pratiques :

- Cépage : Pinot Noir
- Degré : 12 % vol
- Sol : argilo-calcaire
- Prix de vente indicatif : 6,50 €

La Tour de Pierre : 10 rue Neraud - Le Crest
04 73 39 00 88 - pdeshors@yahoo.fr