DOSSIER DE PRESSE 2019

L'AOC
CÔTES D'AUVERGNE
UN TERROIR VOLCANIQUE

SOMMAIRE

Le vignoble AOC Côtes d'Auvergne
6 // Une histoire mouvementée, un savoir-faire ancestral
8 // L'AOC Côtes d'Auvergne, 3 petites lettres, 20 ans de travail
10 // Un terroir volcanique…
12 // … sur une zone géographique clairement délimitée
14 // Trois cépages de choix adaptés au terroir
16 // L'AOC Côtes d'Auvergne en chiffres

Les vins AOC Côtes d'Auvergne,
une palette d'arômes et de couleurs
20 // AOC Côtes d'Auvergne, des cuvées plaisir
22 // AOC Côtes d'Auvergne, Dénominations locales

Une filière dynamique tournée vers l'avenir
26 // Des acteurs passionnés et impliqués
28 // Carnet d'adresses
30 // Les organismes professionnels des Côtes d'Auvergne

Des actions de promotion ciblées
34 // Le Clos des Amoureux, vitrine d'une AOC unique entre vignoble et ville
36 // Le Concours Départemental des vins du Puy-de-Dôme
38 // Les Balades Vigneronnes, rencontre avec l'histoire d'un patrimoine
39 // FestiWine, 4 soirées festives autour de l'AOC Côtes d'Auvergne

APRÈS LA LAVE, COULE LE VIN...

Une succession de buttes volcaniques et de plaines cultivées, un patrimoine médiéval et archéologique riche, des hameaux aux murs blonds et toits de tuiles rouges et de-ci de-là, éparpillée sur les coteaux, une ribambelle de vignes qui s'offre aux regards... Bienvenue dans le Puy-de-Dôme !

Dans ce paysage doucement vallonné, modelé par des milliers d'années d'activités volcaniques, s'étirent les 400 hectares du vignoble. Bénéficiant d'un terroir exceptionnel et unique, le vignoble propose des vins de caractère aux notes fruitées et épicées, arborant fièrement une AOC depuis le 16 novembre 2010.

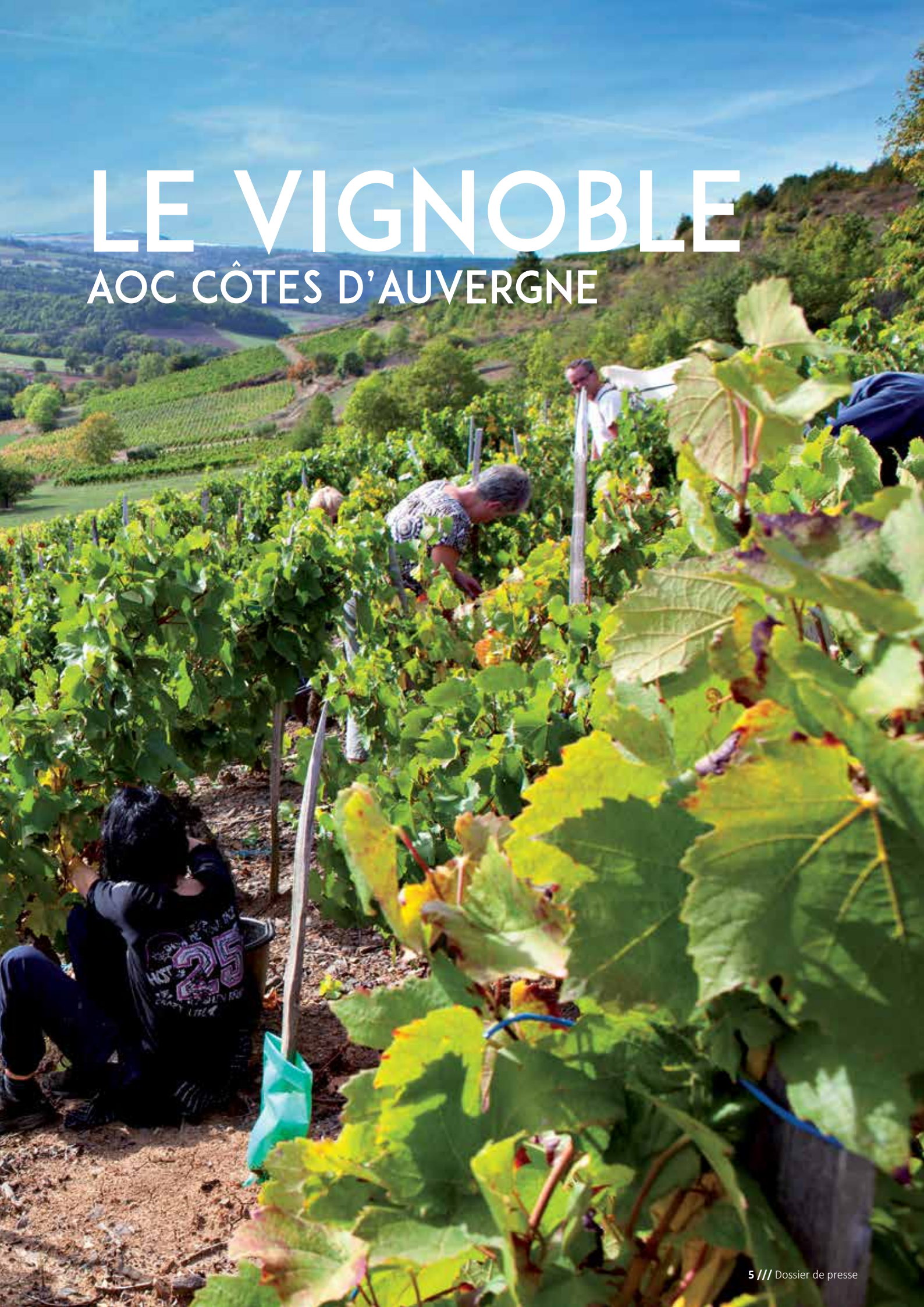
Courant du Nord au Sud de Clermont-Ferrand, entre Riom et Boudes, sur 80 km le long de la façade Est de la Chaîne des Puys et sur 15 km d'Est en Ouest, le vignoble est morcelé en îlots isolés, implantés sur 53 communes du département.

Autre particularité propre à ce vignoble, une mosaïque de terroirs qui confère aux vins auvergnats une expression particulière marquée par les sols basaltiques et granitiques du Puy- de-Dôme.

Vendange manuelle

Vendanges manuelles à Boudes

LE VIGNOBLE
AOC CÔTES D'AUVERGNE



Grappe de cépage Chardonnay

Le vignoble auvergnat fait partie du paysage local depuis le Ve siècle : au fil des ans, son histoire, sa topographie et son image ont fortement évolué. Aujourd'hui, les vignerons auvergnats produisent des vins de qualité, leur ayant permis d'accéder à l'AOC en 2010.

En attendant le réveil des géants d'Auvergne, retour sur l'histoire du vignoble auvergnat qui a su renaître de ses cendres.

Parcelle à Boudes

LE SAVIEZ-VOUS ?

Un vin royal !
Le vin des Côtes d'Auvergne est associé aux rois de France. La qualité du vin s'améliore au point d'étendre sa renommée dans tout le royaume. Le vin auvergnat commence par séduire le roi Henri IV qui servira à sa table ce vin « royal ». Puis plus tard, ce vin coulera à flot à Versailles sous Louis XIV.

UNE HISTOIRE MOUVEMENTÉE, UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL...

V^E SIÈCLE

La mention du vignoble auvergnat apparaît grâce aux écrits irrécusables de Sidoine Apollinaire, alors évêque de Clermont.

MOYEN-ÂGE

La vigne s'impose d'un point de vue économique et social en Auvergne.

DU XVE AU XVIIE SIÈCLE

La région connaît une période de prospérité et la culture de la vigne prend de l'ampleur.

DE 1870 À 1880

La France connaît une crise majeure avec l'arrivée du phylloxéra*. Les vignobles français sont gravement atteints. L'Auvergne, quant à elle, est épargnée pendant une dizaine d'années et les viticulteurs auvergnats en profitent, jusqu'à devenir le 3e département français producteur de vin. En 1890, il compte 43 575 hectares de vignes.

FIN DU XIXE SIÈCLE

La région finit par être touchée par la crise phylloxérique qui contamine peu à peu la quasi totalité des vignes.

DÉBUT DU XXE SIÈCLE

En 20 ans, le vignoble perd la moitié de sa superficie. Les périodes de guerre ne sont pas des époques fastes pour la viticulture et l'urbanisation gagne du terrain sur la vigne à la fin des 2 conflits modiaux.

FIN DU XXE SIÈCLE

Afin de renouer avec le prestige ancestral, une démarche de qualité est engagée par une nouvelle génération de vignerons. Leurs efforts conduisent à une amélioration qualitative spectaculaire des vins, qui les conduira jusqu'à l'obtention de l'AOC en 2010.

*Minuscule insecte piqueur inféodé à la vigne, apparenté aux pucerons.

LES AOC DE FRANCE, L'ORIGINE ET LE SAVOIR-FAIRE

L'INAO définit une AOC comme « un signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir ».
309 AOC viticoles sont actuellement recensées en France, avec chacune un cahier des charges qui spécifie la fabrication du vin tout au long du travail du vigneron. Les Côtes d'Auvergne appartiennent dorénavant à ce réseau de qualité.

L'OBTENTION DE L'AOC

1951 : Définition d'une AOVDQS « Côtes d'Auvergne » sur quatre communes.
1977 : Modification de l'AOVDQS sur 53 communes avec la définition de l'aire des Côtes d'Auvergne et les cinq appellations locales.
1989 : Début des démarches par la Fédération pour obtenir l'AOC.
2009 : Les Côtes d'Auvergne deviennent transitoirement AOP.
2010 : Accession hiérarchisée en AOC.
2011 : Première récolte en AOC.

L'AOC CÔTES D'AUVERGNE, 3 PETITES LETTRES, 20 ANS DE TRAVAIL

Mardi 16 novembre 2010, le comité de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) donnait un avis favorable à la demande d'accession en AOC du vignoble des Côtes d'Auvergne. Ce label représente la reconnaissance d'un long travail des vignerons fiers de leur terroir et de leur vin unique.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES AOC CÔTES D'AUVERGNE

Réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, l'AOC Côtes d'Auvergne est un vin issu de raisins Chardonnay, Gamay et Pinot Noir récoltés sur 53 communes du Puy-de-Dôme. Les dénominations géographiques complémentaires « Boudes », « Chanturgue », « Chateaugay » et « Madargue » sont réservées aux vins tranquilles rouges. La dénomination « Corent » est quant à elle réservée aux vins tranquilles rosés.

Sur les exploitations, la proportion de cépage principal est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement. Le cépage principal devant être le Gamay (pour les rouges et rosés), les viticulteurs ont une vingtaine d'années pour mettre leur exploitation progressivement aux normes.

L'AOC, VALORISATION D'UNE IDENTITÉ, UNE OUVERTURE VERS LE MONDE

Fait presque unique dans les annales du vignoble français, le vignoble des Côtes d'Auvergne a bénéficié d'une accession hiérarchisée à l'appellation, lui permettant ainsi de conserver ses cinq dénominations locales, qui constituent des valeurs fortes de son identité : Madargue, Châteaugay, Chanturgue, Corent et Boudes.

Cette distinction permet ainsi de valoriser ce vignoble dans son ensemble, tant pour la typicité de son sol que pour le talent de ses Hommes. L'AOC devrait permettre au vignoble de développer sa notoriété et lui ouvrir des portes sur le marché français mais aussi international, lui assurant ainsi la possibilité d'acquérir de nouvelles opportunités de commercialisation et de promotion.

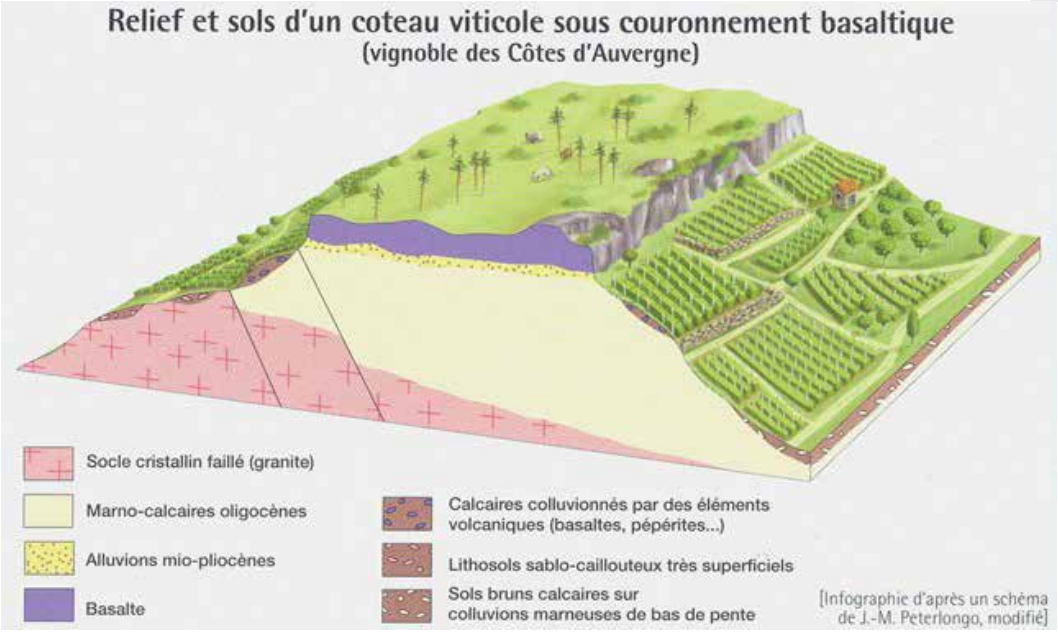
MADARGUE

CHANTURGUE

CORENT

BOUDES

CHÂTEAUGAY


Relief et sols d'un coteau viticole sous couronnement basaltique
(vignoble des Côtes d'Auvergne)
Socle cristallin faillé (granite)
Marno-calcaires oligocènes
Alluvions mio-pliocènes
Basalte
Calcaires colluvionnés par des éléments volcaniques (basaltes, pépérites...)
Lithosols sablo-caillouteux très superficiels
Sols bruns calcaires sur colluvions marneuses de bas de pente
[Infographie d'après un schéma de J.-M. Peterlongo, modifié]

UN TERROIR VOLCANIQUE UNIQUE...

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 chaines 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 chaines montagneuses et ponctuée d'une multitude de puys et plateaux offrant des coteaux propices à la viticulture.

La renommée et la particularité de dénominations locales complémentaires que sont Madargue, Chateaugay, Chanturgue, Corent et Boudes illustrent bien cette diversité des sols :

> LE SITE DE MADARGUE correspond ainsi, sur la commune de Riom, à une butte viticole marneuse de couleur blanche.

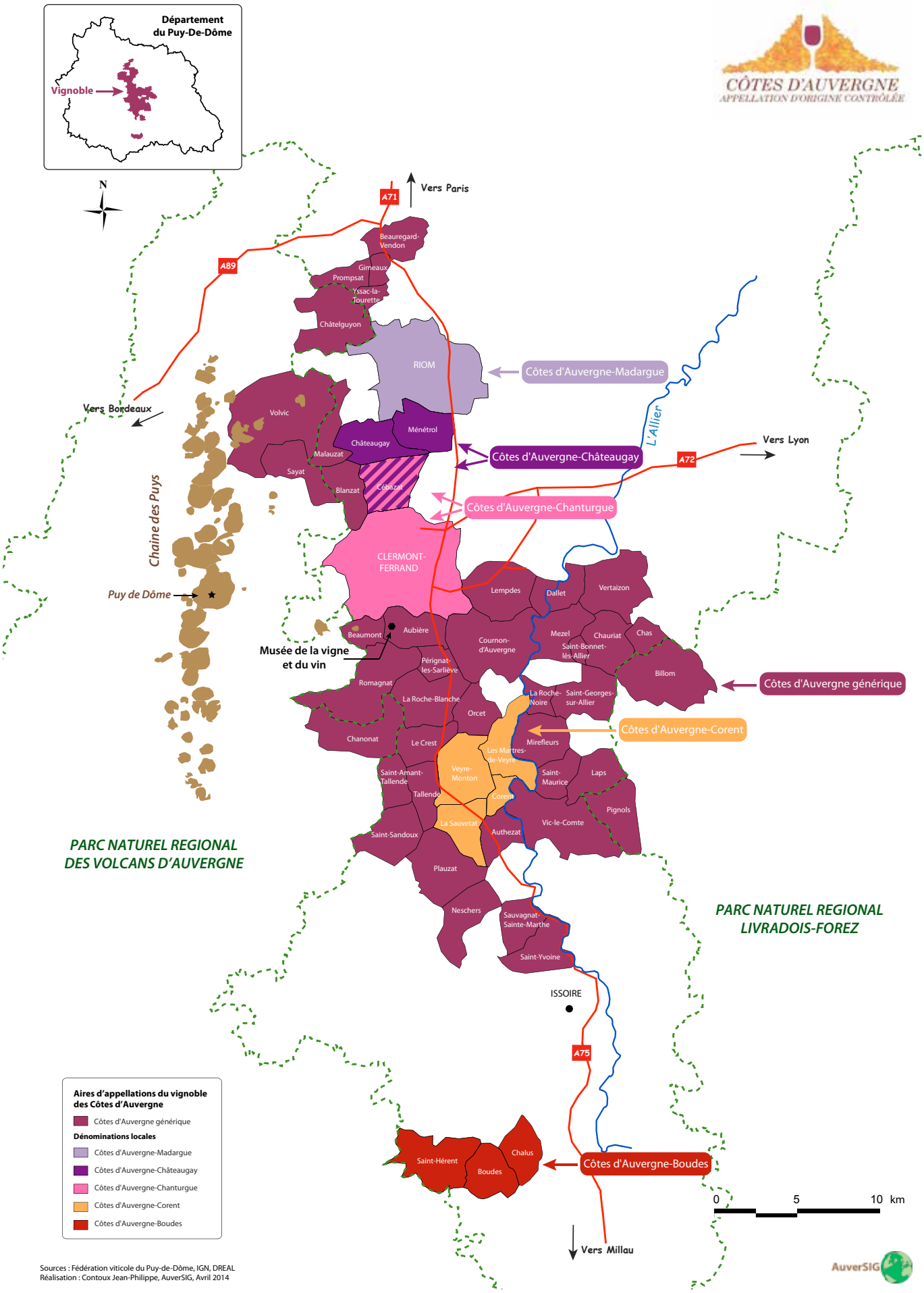
> LES VIGNES SUR CHATEAUGAY occupent les flancs d'une ancienne coulée basaltique fragmentée en plusieurs petits plateaux.

> LE VIGNOBLE DE CHANTURGUE emblématique des Côtes d'Auvergne et dont le nom d'origine celtique est issu du mot « cantalo » signifiant « brillant » et « bien visible », occupe les fortes pentes (plus de 25 %) bordant le plateau basaltique.

> LE NOM DE CORENT tire sa notoriété d'un puy apparu lors des dernières éruptions et présentant des sols de couleur sombre, riches en colluvions volcaniques.

> LES VIGNES SUR BOUDES occupent un vaste coteau calcaire protégé à son sommet par une coulée basaltique.

CARTE DES 53 COMMUNES CLASSÉES EN AOC CÔTES D'AUVERGNE



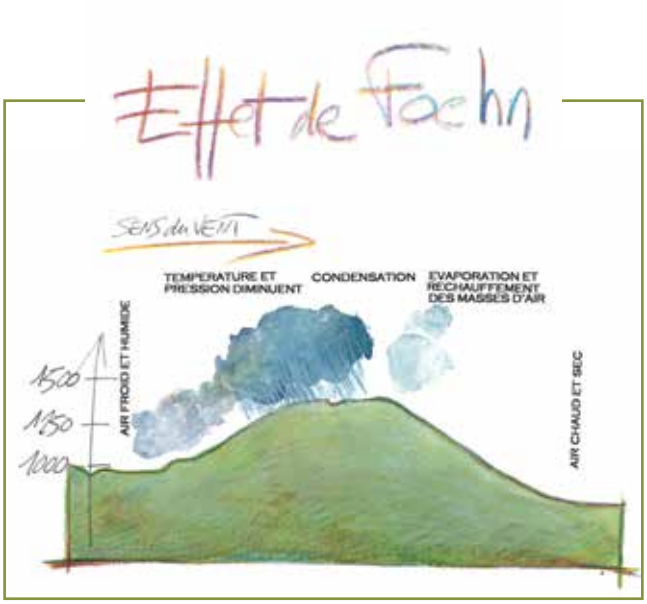
Sources : Fédération viticole du Puy-de-Dôme, IGN, DREAL
Réalisation : Contoux Jean-Philippe, AuverSIG, Avril 2014

… SUR UNE ZONE GÉOGRAPHIQUE CLAIREMENT DÉLIMITÉE

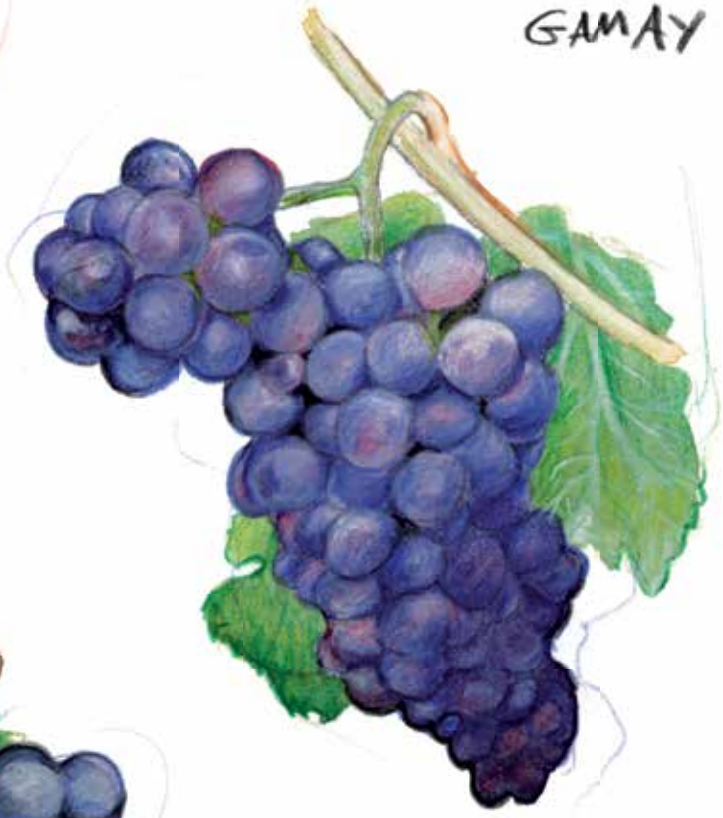
Le vignoble professionnel d'une superficie de 400 ha comporte près de 267 ha en AOC Côtes d'Auvergne. L'aire d'appellation s'étend sur environ 80 km du Nord au Sud et 15 km d'Est en Ouest et se répartit sur 53 communes. Elle est principalement localisée sur les rebords du bassin de la Limagne et sur les flancs des édifices volcaniques qui la ponctuent, entre la chaîne des monts du Livradois à l'Est et la chaîne du Sancy à l'Ouest. Les vignes sont en général dispersées en une multitude de petits îlots, presque toujours en situation de coteau bien marqué, à une altitude comprise entre 350 et 550 m.

UN CLIMAT PROPICE À LA VITICULTURE

Placé sur le 45e parallèle, celui du Saint-Emilion, des Côtes Rôties, du Piémont Italien ou des Pinots Noirs de l'Oregon, qui délimite les vignobles septentrionaux des méditerranéens, le vignoble des Côtes d'Auvergne bénéficie d'un climat semi-continental très favorable à son épanouissement. Les parcelles de vignes de l'AOC Côtes d'Auvergne sont situées sur les pentes des Puys. Elles bénéficient donc de l'effet de Foehn qui régule les températures et limite les précipitations. Avec des étés chauds et des précipitations moyennes annuelles de 600 millimètres, la vigne trouve sur les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin d'excellentes conditions climatiques durant toute la période végétative. Ces conditions assurent un démarrage précoce du cycle végétatif et un déroulement optimal de la phase de maturité. Les belles arrière-saisons sont souvent la clef d'une bonne maturation de la vendange.



CHARDONNAY


GAMAY

PINOT

TROIS CÉPAGES DE CHOIX ADAPTÉS AU TERROIR

Trois cépages sont utilisés dans l'élaboration des vins de l'Appellation d'Origine Contrôlée Côtes d'Auvergne :

- **Les cépages rouges, Gamay majoritaire et Pinot Noir couvrent 90 % du vignoble**
- **Les cépages blancs, Chardonnay, occupent les 10 % restants.**

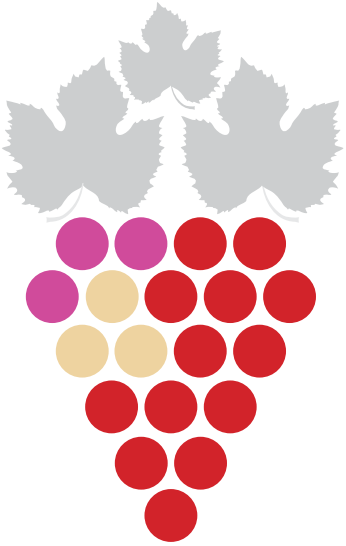
> LE GAMAY, souvent cultivé sur les sols basaltiques est le cépage le plus répandu dans le Puy-de-Dôme : il est présent au moins à 50 % dans les vins rouges ou rosés en Côtes d'Auvergne. Depuis une trentaine d'années, les plantations s'effectuent surtout en Gamay dit « Beaujolais », sélection issue du Val de Loire et dotée de caractères phénoliques intéressants (faible poids de la grappe, précocité…). Le Gamay constitue près de 70 % du vignoble auvergnat.

> LE PINOT NOIR, longtemps nommé l'Auvernat en Auvergne, ce cépage noble a trouvé dans le Puy-de-Dôme un climat et un terroir argilo-calcaire adapté à sa culture délicate. Cépage rouge des régions septentrionales, il est précoce, à maturation lente et parfaitement adapté aux climats continentaux. Très présent dans le vignoble par le passé, il représente aujourd'hui 20 % de l'encépagement.

> LE CHARDONNAY est cultivé sur les meilleures parcelles argilo-calcaires du terroir auvergnat et sur les altitudes les plus élevées. À maturation lente, ce cépage donne au vin richesse et puissance, ainsi qu'une finesse déconcertante. Implanté depuis peu et très adapté au terroir, le Chardonnay est l'unique cépage autorisé en blanc. Il représente 10 % de l'encépagement.

Parfaitement adaptées aux conditions géologiques et climatiques du Puy-de-Dôme, ces trois variétés trouvent dans les coteaux bien exposés les conditions idéales pour une lente et complète maturation. La relative altitude du vignoble permet en particulier de préserver les arômes et la fraîcheur des raisins qui confèrent aux vins un caractère inimitable.

Répartition par couleur des volumes en AOC



15 %
de vin rosé

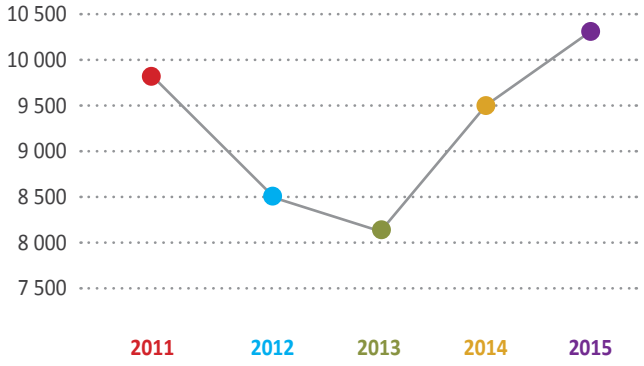
15 %
de vin blanc

70 %
de vin rouge

Destinations des ventes

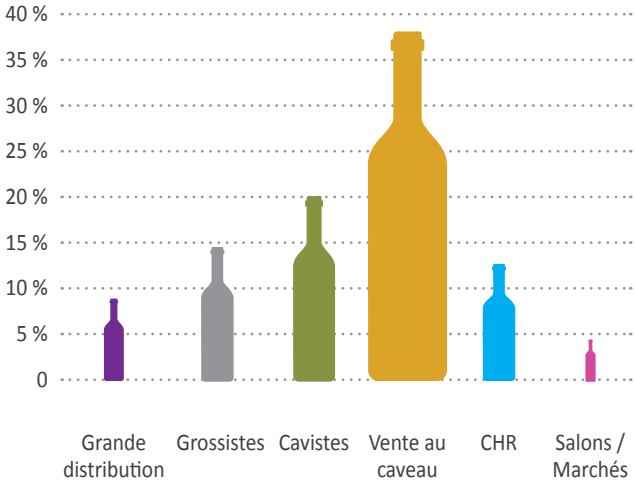
- Export
- National
- Régional

Évolution de la production AOC Côtes d'Auvergne



Sources : Sonia Lopes Calleja - Études sur les structures du vignoble des Côtes d'Auvergne 2010 et chiffres de production issus des revendications au Syndicat AOC Côtes d'Auvergne.

Réseau de commercialisation



L'AOC CÔTES D'AUVERGNE EN CHIFFRES

- **Superficie totale : 400 hectares**
- **Appellation AOC Côtes d'Auvergne : 267 hectares**
- **IGP : 71 hectares**
- **Vin de France (VSIG) : 50 hectares**
- **Parcelles familiales cultivées par des amateurs : 50 hectares**

LES HOMMES

- 26 vignerons indépendants en AOC Côtes d'Auvergne et IGP Puy-de-Dôme
- 56 viticulteurs affiliés à Desprat Saint Verny

LA PRODUCTION

- 16 300 hl soit environ 2,2 millions de bouteilles dont :
  - > 11 200 hl de vin rouge
  - > 2 600 hl de vin blanc
  - > 2 500 hl en vin rosé
- Rendement moyen : 40 hl/ha

TERRITOIRE GÉOGRAPHIQUE

- 53 communes du Puy-de-Dôme, situées dans le Val d'Allier

CINQ DÉNOMINATIONS

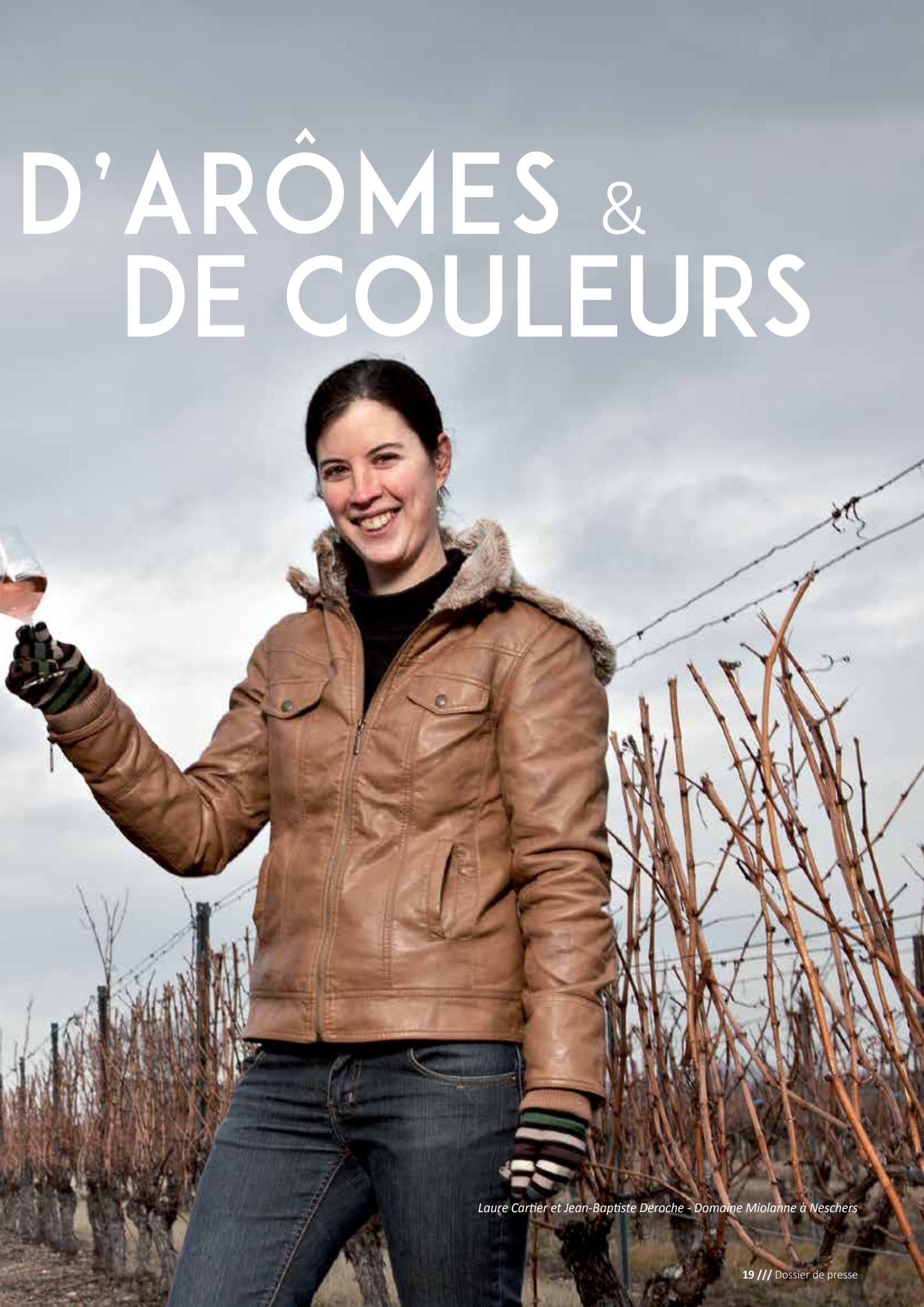
- Madargue
- Chateaugay
- Chanturgue
- Corent
- Boudes

TROIS CÉPAGES

- 90 % de vin rouge : Gamay et Pinot Noir
- 10 % de vin blanc : Chardonnay

LES VINS AOC CÔTES D'AUVERGNE, UNE PALETTE

D'ARÔMES & DE COULEURS



Laure Cartier et Jean-Baptiste Deroche - Domaine Miolanne à Neschers

Benoît Montel - Ménétrol

AOC CÔTES D'AUVERGNE, DES CUVÉES PLAISIR

Des rouges fruités et épicés, des rosés pâles et rafraîchissants, des blancs aromatiques et équilibrés, au fil des dégustations, la gamme des vins dévoile son originalité, ses saveurs et ses arômes subtils qui répondront indéniablement à la sensibilité de tous les palais.

LES VINS ROUGES

Élaborés principalement à partir du cépage Gamay et souvent assemblés avec du Pinot Noir, les vins rouges se divisent en deux catégories :

- Les premiers, à boire jeunes, sont frais, fruités et présentent des arômes de baies rouges ou noires (cassis, groseille, …).
- Les seconds, plus orientés vers la garde, se révèlent plus structurés, riches, puissants et tanniques. Les arômes évoluent alors vers des notes de fruits mûrs, confiturés, de griotte ou d'épices (poivre noir, en particulier).

LES VINS BLANCS

Elaborés à partir du seul cépage Chardonnay, ils peuvent présenter deux profils différents :

- Brièvement élevés en cuves, ils se révèlent secs, minéraux et fruités, prêts à être dégustés jeunes.
- Plus longuement élevés en barriques de chêne, ils sont souvent plus riches, puissants et complexes, aptes à une garde plus longue.

Dans les deux cas, ils peuvent développer une gamme aromatique mêlant les agrumes, les fruits exotiques ou la poire mûre, évoluant parfois vers des arômes grillés. Amples et gras en bouche, ils conservent le plus souvent une certaine fraîcheur liée à l'altitude caractéristique du terroir.

LES VINS ROSÉS

Produits essentiellement à partir de Gamay, les vins rosés tirent de leur élaboration par pressurage direct, une couleur saumonée, peu intense qu'on qualifie de « vins gris ». Frais, ronds et fruités, ils présentent souvent des arômes d'agrumes, de fruits exotiques, de fruits rouges… Le terroir de Corent, au cœur du vignoble s'est fait une spécialité de ces vins rosés auxquels il confère une minéralité remarquable.

David Pelissier - Boudes

LES ACCORDS GOURMANDS

Les vins Côtes d'Auvergne se marient agréablement avec la gastronomie et les produits du terroir auvergnat.

- Un Saint-nectaire pourra ainsi tout aussi bien être associé à un vin rouge, puissant, épicé et tannique qu'à un vin blanc, fruité et gras, pour une touche plus originale.
- Un rouge fruité et épicé accompagnera parfaitement les charcuteries locales alors qu'un rosé aux arômes fruités et floraux s'accordera aussi bien avec les grillades estivales que des plats exotiques.
- Alliés parfaits des produits de la mer, les vins blancs très aromatiques sont aussi excellents à l'apéritif.

AOC CÔTES D'AUVERGNE, DÉNOMINATIONS LOCALES

MADARGUE - Rouge

Au nord du vignoble des Côtes d'Auvergne, situé sur la commune de Riom, le cru de Madargue secrète un des vins d'une rare élégance et présente des caractéristiques qui en font un vin à l'identité originale. A l'œil, il offre une couleur profonde et intense. En bouche, il s'avère d'une grande souplesse et d'un bel équilibre. Bien structuré, il se révèle un excellent vin de garde.

CHATEAUGAY - Rouge

Le plus typique de la région, le cru de Chateaugay offre une belle longueur en bouche, des tanins élégants ainsi qu'une saveur aux notes de poivre et de fruits rouges. Avec sa belle couleur rubis, le Chateaugay est un vin souple dont la légère acidité fait la fraicheur et l'authenticité.

CHANTURGUE - Rouge

Tout petit vignoble enclavé dans les hauteurs de Clermont-Ferrand, l'AOC Côtes d'Auvergne Chanturgue possède une belle teinte rouge, assez sombre et soutenue avec des reflets violacés. Fruit, structure, élégance et finesse caractérise indéniablement les vins de Chanturgue.

BOUDES - Rouge

Avec ses vignes en terrasse idéalement exposées au Sud, le Boudes est un vin charnu et bien structuré, ferme et viril sans être acide. On y retrouve le caractère poivré et épicé, typique du terroir auvergnat.

CORENT - Rosé

Seul cru de vin rosé dans l'AOC Côtes d'Auvergne, les vignes de Corent produisent depuis toujours un magnifique « vin gris ». 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 la minéralité.

UNE FILIÈRE DYNAMIQUE TOURNÉE VERS L'AVENIR

Pierre Goigoux - Domaine de la Croix Arpin - Chateaugay

Marc Pradier - Les Martres de Veyre

Desprat Saint Verny - Chai

Boutique Desprat Saint Verny à Veyre-Monton

DES ACTEURS PASSIONNÉS ET IMPLIQUÉS

Annie Sauvat et Michel Blot
Domaine Sauvat à Boudes

Nicolas et Hubert Chambe
GAEC Chambe à La Sauvetat

Pierre Desprat
Desprat Saint Verny

LES VIGNERONS EN CAVE PARTICULIÈRE

« Les vignerons indépendants des Côtes d'Auvergne » sont un regroupement de viticulteurs fiers de leurs vins, de leur qualité et leur typicité.
Valorisant la singularité de ses bouteilles, chaque viticulteur indépendant signe sa propre production, assure sa commercialisation et sa promotion. Leurs activités représentent 112 hectares de vignes (30 % du vignoble). Ils vinifient 53 % des crus de l'appellation Côtes d'Auvergne (62 ha).

Leurs missions :

- Défendre les intérêts des vignerons
- Promouvoir le savoir-faire et la qualité des vins des Côtes d'Auvergne
- Exprimer auprès des pouvoirs publics les problèmes spécifiques à la filière viticole.

DESPRAT SAINT VERNY, ENTREPRISE VINICOLE AUVERGNATE

Desprat Saint Verny est une entreprise vinicole d'Auvergne, ouverte sur trois métiers : la commercialisation des vins, de bières artisanales et de spiritueux, la vinification de vins volcaniques issus du terroir auvergnat et la création de recettes originales.

L'humain et le savoir-faire sont au cœur des activités de l'entreprise qui innove chaque jour pour offrir le meilleur en termes de produits et de services. Cette recherche permanente de la qualité anime les 40 collaborateurs et les 65 vignerons adhérents, de la vigne au verre.

Desprat Saint Verny bénéficie d'un outil moderne de vinification à Veyre-Monton (63), au coeur du vignoble : chai inox sous température contrôlée, pressurage pneumatique, chai de 400 m² accueillant 60 barriques de 225 litres soit plus de 80 000 litres de vin, dans des conditions d'hygrométrie, d'humidité et de température optimales.

Communiqué rédigé par Desprat Saint Verny

CARNET D'ADRESSES

ABONNAT Jacques et Xavier
Cave Abonnat
Place de la Fontaine
63340 CHALUS
06 60 21 57 72
xavier.abonnat@orange.fr

AUZOLLE Vincent
Rue des Charrettes
63118 CEBAZAT
06 07 13 18 05
vincent.auzolle@orange.fr

BERGER Jean-Pierre
21, Rue Crouzette
63119 CHÂTEAUGAY
04 73 87 60 92
jean-pierre.berger820@orange.fr

BERNARD Yvan
Rue de la quye
63114 MONTPEYROUX
04 73 55 31 97 - 06 84 11 49 88
bernard_corent@hotmail.com

BONJEAN Stéphane
88 rue du Clos
63112 BLANZAT
06 83 12 88 90
stephanebonjean@yahoo.fr

CHAPEL Jérôme
398, Route de Vic le Comte
63270 LAPS
06 85 88 51 50
jérome.chapel@wanadoo.fr
Domaine Jérôme Chapel

CHARMENSAT Annie
Rue du Coufin
63340 BOUDES
04 73 96 44 75 - 06 70 84 11 86
cavecharmensat@orange.fr
www.cave-charmensat.com
Cave Charmensat

Domaine MIOLANNE
D978, Route de Clermont
63320 NESCHERS
06 72 41 22 56
domainemiolanne@gmail.com

DESHORS Pierre
La Tour de Pierre
10 Rue Neraud
63450 LE CREST
04 73 39 00 88 - 06 32 86 23 67
pdeshors@yahoo.fr

DESPRAT SAINT VERNY
2 route d'Issoire (A75 - Sortie 6)
63960 VEYRE-MONTON
04 73 69 92 87
www.saint-verny.com
info@despratsaintverny.vin

ELZIERE Stephan
Auzelaret
15500 MOLOMPIZE
04 71 20 64 41 - 06 42 48 18 08
stephan-vigneron15@orange.fr

CHAMBE Anne-Marie et Nicolas
Domaine Chambe
20, Rue de la Gazelle
63730 LA SAUVETAT
04 73 39 55 44
chambe.h.n@orange.fr

GOIGOUX Pierre
Domaine de la Croix Arpin
Vigneron Terra Vitis
Pompignat
63119 CHÂTEAUGAY
04 73 25 00 08 - 06 11 77 61 99

HYVERT Michael
Domaine des Trouillères
5 Rue de Tobize
63730 MARTRES-DE-VEYRE
06 33 77 60 45
domainedestrouilleres@gmail.com

LIEVAIN Christian et Lionel
Domaine Les Vents d'anges
Rue principale
63730 CORENT
06 85 23 64 53 - 06 85 69 28 04

MONTEL Benoît
6, Rue Henri et Gilberte Goudier
ZI la Varenne
63200 RIOM
06 32 00 81 05
benoit-montel@orange.fr

PELISSIER David
Cave Pelissier
Rue de Dauzat
63340 BOUDES
04 73 96 43 45
dfpelissier@gmail.com

PERSILIER Gilles
La Bavoisine
3 bis rue du centurion
63670 LA ROCHE BLANCHE
04 73 79 44 42 - 06 77 74 43 53
gilles-persilier@wanadoo.fr
www.persillier-vins.com

PRADIER Marc
9, Rue Saint Jean Baptiste
(centre-ville)
63730 LES MARTRES-DE-VEYRE
04 73 39 86 41 - 06 86 81 40 84
pradiermarc@orange.fr

Domaine ROUGERON
27, Rue de la Crouzette
63119 CHÂTEAUGAY
04 73 87 24 45
06 66 76 42 38 - 06 62 80 78 20
domaine.rougeyron@gmail.com

ROYET Catherine et Roland
Le Champ-Roy
Allée Edouard Daladier
63200 MENETROL
04 73 38 70 47 - 06 07 96 48 18
roland.royet@wanadoo.fr
www.vins-royet.fr

SALAVILLE
Domaine D'Hubel
63340 SAINT-HERENT
04 73 96 44 74

SAUVAT Annie
Domaine Sauvat
Route de Dauzat
63340 BOUDES
04 73 96 41 42 - 06 18 70 93 81
sauvat63@wanadoo.fr
www.sauvat-vins.com
Domaine Annie Sauvat

SCIORTINO Yolande et Thierry
Domaine de Lachaux
1, Chemin du Domaine-Lachaux
63270 VIC-LE-COMTE
06 64 18 48 84 - 06 60 41 32 95
domainedelachaux63@gmail.com
Domaine de Lachaux

TOURLONIAS Isabelle
27, Rue Antoine Lannes
63119 CHÂTEAUGAY
04 73 87 60 63 - 06 83 16 25 28
cave.tourlonias@wanadoo.fr

DES PARTENAIRES INSTITUTIONNELS ET FINANCIERS FIDÈLES

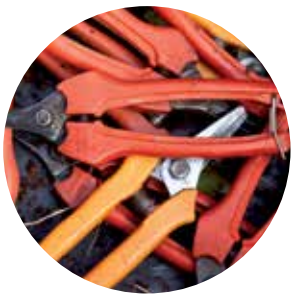
Durant les 20 ans de travail qui les ont menés à l'AOC, les viticulteurs ont pu compter sur les institutions qui ont cru en eux et ont apporté leur soutien financier, technique ou politique au dossier.

L'ensemble des missions de l'ODG et de ses projets sont rendus possibles grâce au soutien des partenaires financiers tels que le Conseil départemental du Puy-de-Dôme, le FEADER et le Conseil Régional d'Auvergne Rhône-Alpes.

CES DEUX ORGANISMES ONT DIVERS OBJECTIFS :

- Elaborer les cahiers des charges et contribuer à leur application en réalisant des contrôles à différents stades de la production : de la vigne à la cave et dégustation des produits.
- Réaliser de la veille économique et technique pour la filière vin du Puy-de-Dôme.
- Défendre et protéger le nom, produit et terroir de l'AOC et de l'IGP.
- Etre l'interlocuteur des organismes extérieur : INAO, services publics, collectivités et communes.
- Assurer la promotion des vins et marcs produits sur l'appellation.
- Représenter et défendre les intérêts de ses adhérents.

LES ORGANISMES PROFESSIONNELS DES CÔTES D'AUVERGNE



LA FÉDÉRATION VITICOLE DU PUY-DE-DÔME

Le vignoble des Côtes d'Auvergne doit sa renommée en grande partie au travail de la Fédération Viticole du Puy-de-Dôme. Créée en 1987, elle est le centre de la filière viticole du département qui regroupe 120 viticulteurs.

Présidée par Benoît Montel, elle emploie une animatrice, Camille Buissière. Son siège se situe à Aubière dans les locaux de la Chambre d'Agriculture.

Ses missions sont variées :

- Promouvoir le vignoble des Côtes d'Auvergne par diverses actions : édition de documentations, participation à des salons, évènements, dégustations…
- Valoriser ses vins auprès de la clientèle.
- Coordonner, fédérer et informer la filière viticole du Puy-de-Dôme.

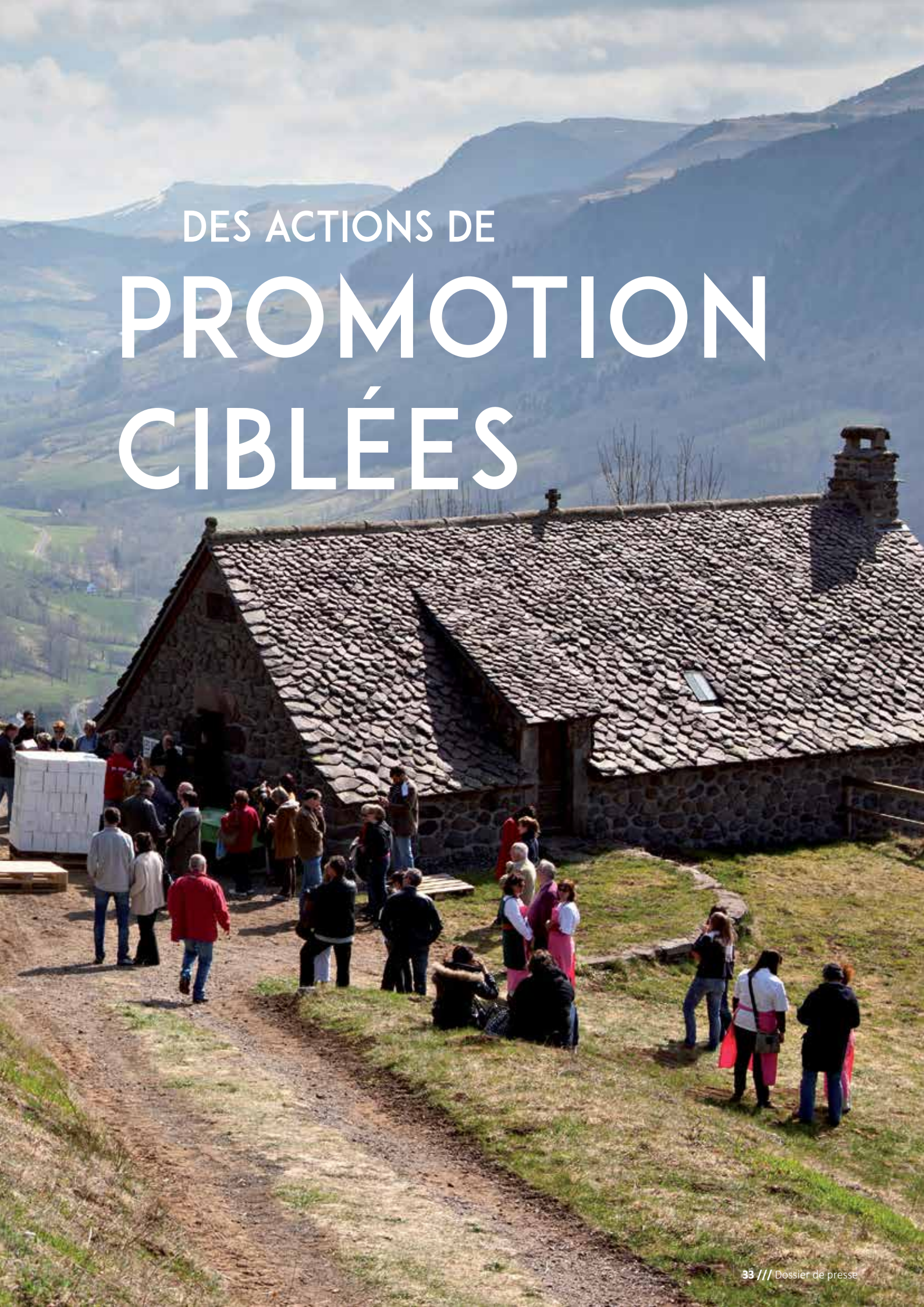
LE SYNDICAT DES VITICULTEURS DE LA ZONE D'APPELLATION CÔTES D'AUVERGNE

Créé en 1990, à l'initiative de la Fédération Viticole du Puy-de-Dôme, sa mission était de faire accéder les vins des Côtes d'Auvergne à l'AOC. Un long combat dont l'aboutissement le 16 novembre 2010 doit beaucoup à l'abnégation de son président emblématique, Jean-Pierre Pradier, qui a ensuite cédé sa place en 2011 à Pierre Goigoux et Philippe Heyraud en 2013. Yvan Bernard est président du Syndicat depuis 2015.

En avril 2018, celui-ci fusionne avec le syndicat de défense des vins d'Indication géographique protégée (IGP) Puy-de-Dôme. L'IGP, anciennement Vin de pays, est née de la volonté européenne d'étendre le système d'identification des produits par l'origine. Il s'agit de vins possédant une qualité, une réputation ou d'autres caractéristiques particulières attribuables à une origine géographique. Dans le cas de l'IGP du Puy-de-Dôme, la vinification et l'élaboration des vins sont réalisées dans le département du Puy-de-Dôme. Ce label est plus particulièrement revendiqué pour des vins élaborés à partir du cépage Pinot Noir.

Le Syndicat est aujourd'hui l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de l'AOC Côtes d'Auvergne, de l'IGP Puy-de-Dôme et de l'IG Marc d'Auvergne.

La Légendaire de Desprat Saint Verny



DES ACTIONS DE PROMOTION CIBLÉES

LE CLOS DES AMOUREUX, VITRINE D'UNE AOC UNIQUE ENTRE VIGNOBLE ET VILLE

Avec une situation géographique exceptionnelle, aux pieds de la Chaîne des Puys 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 la plantation d'une parcelle à la lisière de la ville. La vigne reprend ses droits grâce à la motivation de fervents défenseurs à l'instar de Vincent Auzolle qui cultive cette parcelle. La nouvelle vigne offre également une vue imprenable sur les volcans d'Auvergne, symbole du patrimoine naturel de la région.

UNE PASSION PARTAGÉE

Le nom de la parcelle est un hymne à tous les amoureux de la vigne et du bon vin qui ont la volonté de promouvoir ce vignoble. Et pour fédérer l'ensemble des acteurs d'un territoire, Le Clos des Amoureux s'articule autour du mécénat : entreprises et / ou particuliers peuvent baptiser un cep et devenir ainsi acteurs de la reconnaissance de l'AOC Côtes d'Auvergne. Ces parrains de ceps de vigne du « Clos des Amoureux » sont de véritables ambassadeurs de la nouvelle dynamique du vignoble.

PLUS DE 110 PARRAINS

Le Syndicat de la Zone d'Appellation d'Origine Côtes d'Auvergne convie les 110 parrains (entreprises régionales, personnalités et passionnés) du Clos des Amoureux lors de rencontres au rythme des saisons de la vigne. Ces moments chaleureux animés par les viticulteurs, sont avant tout des instants de partage et de découverte autour de la vigne.

LE CONCOURS DÉPARTEMENTAL DES VINS DU PUY-DE-DÔME

Organisé par le Syndicat AOC Côtes d'Auvergne, depuis plus de 30 ans, le concours départemental a pour objectif de faire découvrir la qualité et la diversité de la production viticole puydomoise et de mettre en avant le dynamisme des vignerons du département qui façonnent les paysages et subliment le raisin dans des crus d'exception.

Le Concours Départemental se déroulera, cette année, le lundi 13 mai de 10h à 12h au cœur du Château de Chadieu à Authezat, en partenariat avec Mond'Arverne Communauté.

Pour l'occasion, une centaine de cuvées provenant de 16 viticulteurs seront en compétition.
Pour les départager, un jury composé de dégustateurs choisis parmi des restaurateurs, des sommeliers, des cavistes et des amateurs éclairés, évaluera les vins présentés selon les critères habituels de la dégustation professionnelle.

Parmi les vins présentés, le jury devra distinguer les vins de qualité dans les millésimes 2017 et 2018 pour les catégories de vins tranquilles suivantes : AOC Côtes d'Auvergne sur les 3 couleurs rouge blanc et rosé ainsi que les 5 crus Corent, Madargue, Chanturgue, Boudes et Châteaugay et les IGP du Puy-de-Dôme sur les 3 couleurs.

À l'issue du concours, une vingtaine de médailles seront décernées.

LES BALADES VIGNERONNES, RENCONTRE AVEC L'HISTOIRE D'UN PATRIMOINE

Depuis plusieurs années, le Syndicat AOC Côtes d'Auvergne et les viticulteurs de l'appellation, en partenariat avec le Comité des Fêtes de Châteaugay, organisent une balade vigneronne dans le village de Chateaugay pour faire déguster de manière originale les vins AOC Côtes d'Auvergne.

L'idée est de convier petits et grands, amateurs de vins ou non-initiés, auvergnats ou voyageurs de passage, à une journée conviviale et familiale ! Cultivant les vignes et façonnant les paysages, ce sera l'occasion pour les vignerons de l'appellation de partager leur savoir et savoir-faire sur la commune de Chateaugay.

Organisée cette année le 16 juin 2019, la journée, ouverte à tous de 9h à 16h, proposera différentes animations gratuites :

- Circuits de randonnée balisés de 3 à 5 km sur Châteaugay, accessibles à tous
- Marché des vins AOC Côtes d'Auvergne
- Découverte de la géologie et des spécificités volcaniques du vignoble

FESTIWINE, 3 SOIRÉES FESTIVES AUTOUR DE L'AOC CÔTES D'AUVERGNE

Festi Wine ce sont 3 soirées d'été à l'esprit guinguette pour venir découvrir, dans une ambiance festive, les vins de l'AOC Côtes d'Auvergne, ponctuée d'échanges avec les vignerons au détour d'un verre et d'animations musicales.
Les vendredis 19 et 26 juillet et 2 août marqueront la 1ère édition de l'événement Festi Wine.

Organisées par le syndicat AOC Côtes d'Auvergne et les vignerons de l'appellation, ces soirées permettront de mettre en lumière la filière viticole du Puy-de-Dôme.

C'est au sein de trois communes que se déroulera cet événement réparti sur trois soirs différents. La commune de Sayat ouvrira le bal, suivie de Vic-le-Comte (dans le cadre du festival de la Comté au clair de lune) et Boudes. Il s'agit d'un rendez-vous estival accessible à tous : petits ou grands, amateurs de vin ou non-initiés, auvergnats ou voyageurs ; chacun pourra venir profiter de ces soirées placées sous le signe de la convivialité et de la fête.

À partir de 19 heures, l'ambiance sera assurée par la fanfare des Beaux-Arts. De la restauration sera proposée sur place par les commerçants locaux avant que ne débute le concert gratuit à 21 heures.
Au programme : les Flying Tractors, Oum Tcha, Gunwood et Ni vu ni connu (pour le festival de la Comté au clair de lune).

Tout au long de la soirée, les vignerons seront présents derrière leur bar à vin afin de présenter l'accomplissement de leur expertise, de leur engagement et de leur savoir-faire.

CÔTES D'AUVERGNE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Syndicat viticole AOC Côtes d'Auvergne
11 allée Pierre de Fermat - 63170 Aubière

Président : Yvan Bernard - 06 84 11 49 88
bernard_corent@hotmail.com
Animatrice : Camille Buissière - 04 73 44 45 19
fedeviti63@orange.fr

Suivez notre actualité !
fedeviti-puydedome.com
AOC Côtes d'Auvergne

PUY-DE-DÔME CONSEIL GÉNÉRAL
Le Comité vin
La Région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT PRESSE :
Véronique Tixier - 06 43 11 59 12 - veronique.tixier@comrp.fr
Agence Qui Plus Est - 04 73 74 62 35
Anne-Cécile Runavot - 06 34 87 35 87 - anne-cecile.runavot@quiplusest.com

Conception : www.quiplusest.com - Crédits photos : P. Soissons, A. Frich, J. Chabanne, Fédération viticole du Puy-de-Dôme, F. Grosilères.