



Quatre Français parmi la quarantaine de victimes

GÈNES. Le pont avait fait l'objet de travaux liés à la dégradation du béton. **PAGES MONDE**



FOOTBALL
L'Atlético Madrid bat le Real dans une Supercoupe d'Europe spectaculaire
PAGES SPORTS

lamontagne.fr

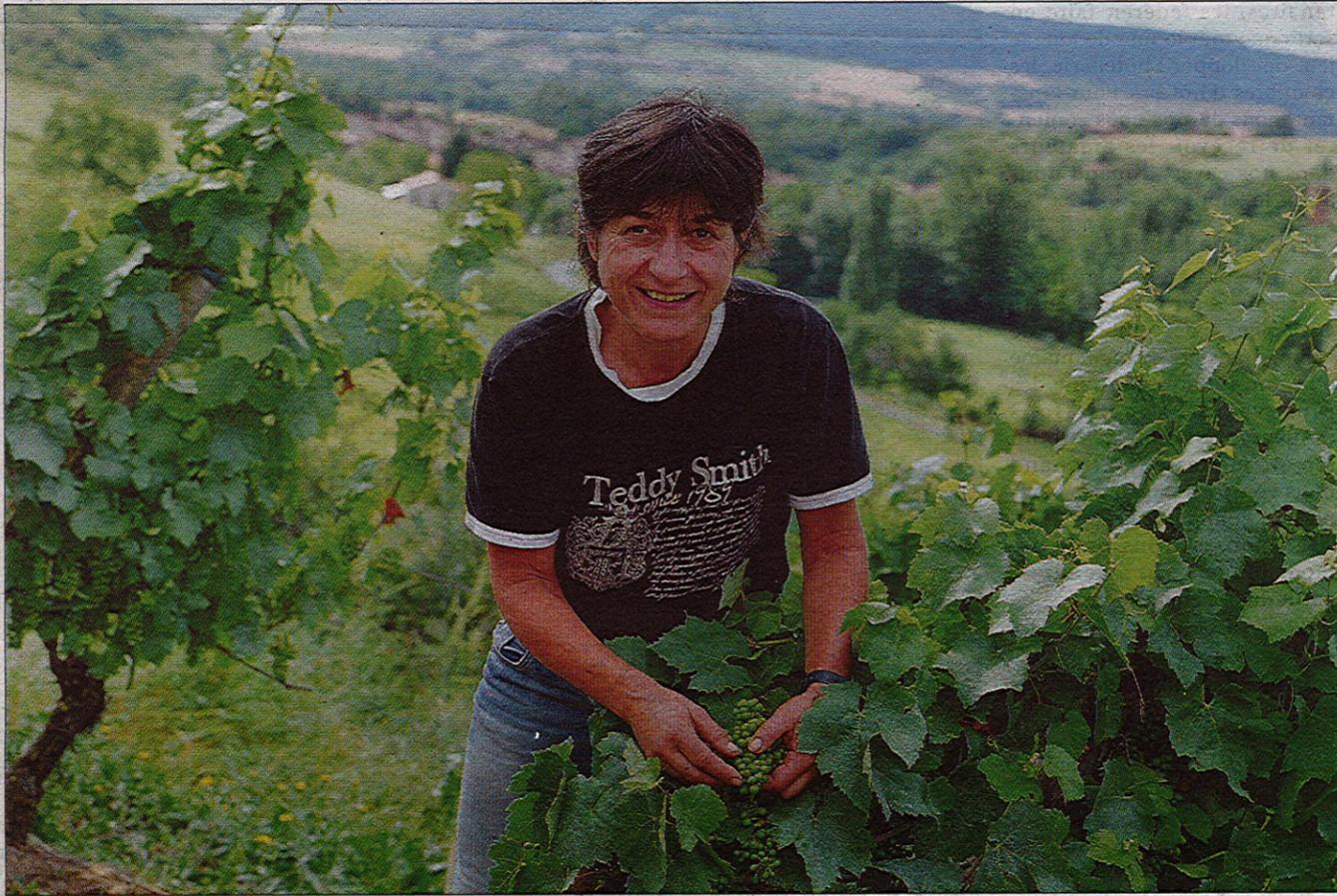
LA MONTAGNE

CentreFrance

CLERMONT-METROPOLE

JEUDI 16 AOUT 2018 - 1,10 €

Boudes, le plus épicé des vins d'Auvergne



PUY-DE-DÔME. Il est réputé pour son goût fruité et épicé. Le vin de Boudes, produit sur trois communes au sud du département, est le plus méridional des côtes-d'auvergne.

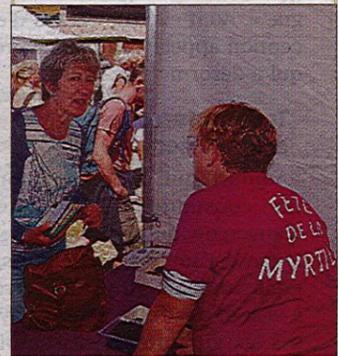
VIGNOBLE. Au cœur de l'une des plus vieilles vignes de la région, rencontre avec Annie Charmensat, héritière d'une tradition viticole qui remonte à cinq générations. PHOTO PIERRE COUBLE

PAGES 2 ET 3

CLERMONT-FERRAND
Grièvement blessé dans un choc frontal
PAGE 4

PONT-DU-CHÂTEAU
Bal musette et friture au bord de l'Allier
PAGE 7

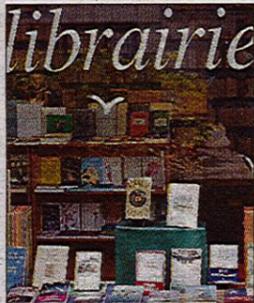
FÊTE DE LA MYRTILLE
La baie violette bat des records au col du Béal
PAGE 5



VISITES ET SECRETS
Petite histoire des places clermontoises
PAGE 9

PROPOS D'UN MONTAGNARD

Anathème. « Ennemi du peuple » : c'est la dernière saillie de Donald Trump contre la presse américaine. Depuis la Rome des jeux du cirque jusqu'à Lénine et sous la terreur jacobine, le pouvoir autoritaire a convoqué cet anathème pour disqualifier quiconque le gênant dans ses ambitions. Face à un président qui multiplie les coups de boutoir et qualifie à l'envi de « fake news » - « fausses nouvelles » - toute information qui lui déplaît, 200 médias US contre-attaquent dans leurs éditos du jour pour dénoncer « une guerre sale contre la presse libre » et sur les réseaux sociaux sous le hashtag #EnemyOfNone (« Ennemi de personne ») !



LIBRAIRIE. Plus de 500 titres attendus pour la rentrée qui commence aujourd'hui
Guerres d'hier et d'aujourd'hui, terrorisme, violence sociale : les romans se font l'écho des tourments contemporains.
DERNIÈRE PAGE



Matthéo, âgé de neuf ans, sauve sa mamie de la noyade à Lezoux

PUY-DE-DÔME. Victime d'un AVC dans une piscine, Mireille, une Cournonnaise de 65 ans, a eu la vie sauve grâce à l'intervention de son petit-fils. **PAGE 4**

A Boudes, une des plus

Plein sud

Sur trois communes au sud du département mûrit le vin de Boudes. La vigne s'y sent si bien qu'elle ne compte plus les années. Petite visite chez Annie Charmensat où la vigne de son arrière-grand-père Antoine fut plantée en 1906 !

Arnaud Vernet

arnaud.vernet@centrefrance.com

On a longtemps considéré que le vin de Boudes, avec ses coteaux pentus exposés plein sud et son climat parfois méridional, était le meilleur des vins d'Auvergne. « Nous sommes en tout cas à l'extrême sud de la zone viticole, et nos paysages ont une douceur qu'on ne retrouve pas ailleurs », confirme Annie Charmensat, héritière d'une tradition viticole qui remonte à cinq générations. Ce jour-là, au milieu d'une parcelle en terrasses située au lieu-dit « Grande vigne », elle caresse des grappes pleines d'histoire : « C'est mon arrière-grand-père Antoine qui a planté ces vignes, en 1906, juste après la crise du phylloxera. Ce doit être une des plus vieilles vignes d'Auvergne », dont elle tire un vin d'exception appelé « La centenaire » qui a désormais 112 ans.

Tout un terroir à apprécier

Aujourd'hui, avec l'amélioration constante de l'AOC côtes-d'auvergne, on ne saurait dire si le vin de Boudes est toujours le meilleur, mais s'il y a un terroir à visiter, c'est bien celui-là, avec ses six viticulteurs rassemblés sur trois communes (Boudes, Chalus et Saint-Hérent) et des vignes qui, plus qu'ailleurs, marquent le paysage.

Les touristes sont justement de plus en plus nombreux à venir ici, attirés d'abord par cette

étrange Vallée des saints (voir par ailleurs), mais aussi par les caves et la gastronomie.

« Nous avons chez nous un gros potentiel touristique, mais nous n'avons pas aujourd'hui la capacité d'attirer ni le grand tourisme, ni le tourisme œnologique de luxe comme le Bordelais ou la Bourgogne. Les vignes d'ici sont essentiellement occupées... par leurs vignes. Il reste beaucoup de travail à faire en la matière : trouver des partenaires, les fédérer, faire en sorte que tout le monde joue le jeu, développer l'hôtellerie, les chambres d'hôtes... Pour l'instant, nous devons nous contenter de recevoir les amateurs dans nos caves... quand nous avons le temps ».

Un volume limité

Pour les amateurs de vin, le tourisme d'ici bas se heurte également à des problèmes de volume : malgré sa quarantaine d'hectares qui en font une des plus vastes appellations d'Auvergne, Boudes reste un terroir modeste. « Et quand nous essayons une année compliquée comme ce fut le cas en 2017, nous n'avons pratiquement plus de vin à vendre à partir du milieu de l'été ».

Rassurez-vous, Annie Charmensat comme les autres viticulteurs devraient néanmoins parvenir à vous trouver quelques bouteilles d'un vin réputé pour son goût fruité et épicé. ■

➔ **Y aller.** Situé à 50 kilomètres de Clermont-Ferrand (environ trois quarts d'heure), entre les parcs naturels des Volcans d'Auvergne et du Livradois-Forez. Boudes est très facilement accessible via l'A75 (direction Issoire. Sortie 16, direction Saint-Germain-Lembron puis Boudes).



ANNIE CHARMENSAT. Au cœur de la « Grande Vigne », âgée de 112 ans, avec au fond, le village de Boudes. P. COUBLE

Etape gourmande au Boudes la vigne

Le vin de Boudes est assurément meilleur accompagné d'un bon repas. Et justement, en plein cœur du village, place de la mairie, Christian Coutarel, tient depuis 1994 Le Boudes la vigne.

Vingt-cinq ans déjà que cet ancien élève du lycée hôtelier de Chamalières tient cette étape incontournable distinguée par un Bib gourmand au Michelin depuis dix ans : « Derrière les fourneaux, le chef réalise une cuisine généreuse et parfumée, bien en prise avec son époque », écrit l'inspecteur dans le célèbre guide.

Dans une belle et solide bâtis-

se, élevée sur d'anciennes fortifications, et un cadre chaleureux qui n'a pas oublié une terrasse pour l'été, Christian Coutarel concocte des petits plats pleins de charme entre tradition et modernité, avec des produits locaux frais et bien choisis : charolais bio local, morilles, saucisses au chou, champignons, un plateau de fromages qui fait honneur à l'Auvergne sans oublier de terminer avec le nougat glacé aux noix et miel de Bard. Le tout, bien entendu, se mariant à merveille avec le vin de Boudes qui a donné son nom à l'établis-

sement.

Christian Coutarel tient son restaurant avec sa femme Annabelle, secondé par un personnel accueillant et attentionné.

Et si vous avez arrosé tout ça de vin de Boudes en oubliant la modération de rigueur, terminant par une bonne verveine du Velay, l'établissement dispose de cinq chambres idéales pour digérer en toute sécurité. ■

➔ **Pratique.** Restaurant Le Boudes la vigne. Place de la Mairie, 63340 Boudes. Ouvert du mercredi midi au dimanche midi. Menus de 24 à 57 €. Tél. 04.73.96.55.66. Accès handicapés. Site : leboudeslavigne.franceserv.com/

ISSOIRE
Complexe LAVEDRINE - A75 - Sortie 12

Challenge RUGBY Auvergne 2018
TOURNOI INTERNATIONAL
14^{ème} EDITION
2 matchs dès 17€

VENDREDI 17 AOÛT
18:00 / 20:00
ROVAL DRÔME 15 / COGNAC ST JEAN D'ANGELY
ASM CA / CANADA

RENSEIGNEMENTS ET BILLETTERIE :
Bureau USI RUGBY
42 rue Berbiziale, Issoire
lundi au vendredi : 17h - 19h30, samedi 9h-12h
www.issuire-rugby.fr
BAR LE NOC
CC de Carrefour, Issoire

MERCI À NOS PARTENAIRES ET MÉCÈNES :

487406

Estivités

vieilles vignes d'Auvergne

REPÈRES

Histoire. Le passé viticole de la région remonterait au II^e siècle après J.-C. Les premiers écrits remontent, eux, au IX^e siècle.

En 1770, on compte 87 ha de vigne qui vont croître rapidement. On en compte 322 ha un siècle plus tard. Mais 1893 marque l'éruption du phylloxéra à Boudes. Le vignoble tombe à 80 ha en 1907. Après une courte période de développement après la Première guerre mondiale, la baisse va reprendre jusqu'en 1992 avec 33,5 ha. Puis le vignoble va reprendre pour atteindre aujourd'hui les 50 ha.

Climat. Boudes bénéficie d'un climat idéal pour la vigne : les courants orageux sont déviés, épargnant souvent le vignoble. Grâce à l'effet de foehn, les vents d'ouest, humides, sont entraînés au-dessus des reliefs et redescendent asséchés dans la vallée.

Vignerons. Sept vignerons et quelques viticulteurs « apporteurs » à la Cave coopérative de Saint-Verny travaillent sur le territoire de Boudes, bien moins morcelé qu'autrefois, avec des exploitations de 4 à 9 ha. Orientée plein sud, la vigne mûrit souvent sur des terrasses, ou palhas, soutenues de murets qui limitent l'érosion mais qui interdisent la mécanisation : Boudes est encore aujourd'hui le seul secteur du Puy-de-Dôme vendangé de façon exclusivement manuelle.

Cépages. Sur les trois communes de l'appellation (Boudes, Chalus, Saint-Hérent), on cultive le gamay, le pinot noir et le chardonnay. Depuis 2010, le côtes-d'auvergne Boudes ne se décline plus qu'en une seule couleur, le rouge. Composé d'au moins 51 % de gamay, qui peut être assemblé au pinot noir, on y retrouve le caractère poivré, épicé des vins d'Auvergne. La spécificité locale tient aux argiles rouges qui expriment leur présence à travers des tanins assez proches de ceux des vins du sud-ouest. Ils donnent des vins structurés, fermes et virils sans être acides.

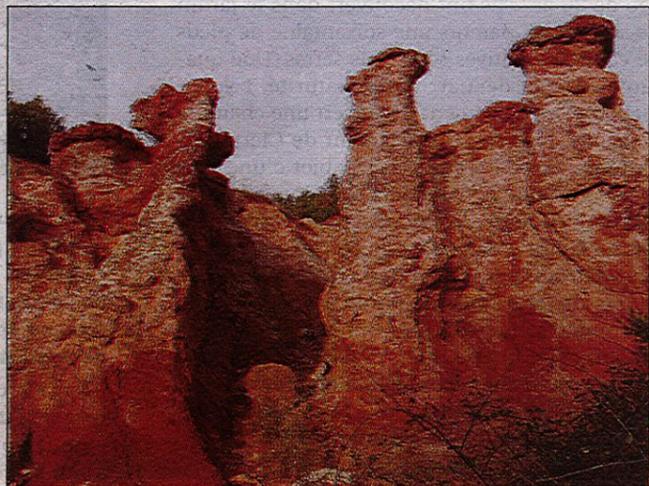
Découvrir le « Colorado auvergnat »

De passage à Boudes, à 15 km au sud d'Issoire, offrez-vous un grand moment de dépaysement en visitant le « Colorado auvergnat ».

Avec ses cheminées de fées d'argile rouge, la Vallée des saints est sans doute l'un des endroits les plus surprenants et dépayés d'Auvergne. Un incroyable circuit balisé de neuf kilomètres au milieu d'un paysage digne de la planète mars, mais avec en prime une vue magnifique sur Boudes.

Évidemment, rien ne vous interdit, au retour, d'aller goûter un verre de Boudes en ville. ■

Pratique. Au départ sous la halle de Boudes, suivre le panneau « Vallée des saints ». Le circuit fait une boucle de 9 km.



Cet été, fai tot petar miladiu !

Auvergnat
Fai tot petar miladiu !

462009

www.auvergnatola.com