

AFFAIRE LACTALIS
Des contrôles accrus pour l'agroalimentaire demandés par les parlementaires
PAGES FRANCE



ANDROID
L'UE a infligé une amende record de 4,34 milliards d'euros à Google
DERNIÈRE PAGE

21 et 22 juillet Allanche
19^{ÈME} MARCHÉ DES POTIERS
Une jarre à gagner à la tombola
Hautes Terres Tourisme Point d'accueil d'Allanche
04.71.20.48.43 www.hautesterrestourisme.fr

lamontagne.fr

LA MONTAGNE

CentreFrance

CLERMONT-METROPOLE

JEUDI 19 JUILLET 2018 - 1,10 €

TOUR DE FRANCE

Geraint Thomas et l'équipe Sky prennent les commandes

PAGES SPORTS

GERZAT

Une conductrice grièvement blessée dans la collision

PAGE 5

IMMOBILIER

L'Eglise gère son patrimoine pour construire son avenir

PAGES 8 ET 9



CLERMONT-FERRAND

Des travaux sur l'autoroute A75 du 19 au 25 juillet

PAGE 5

Les vins d'Auvergne retrouvent la cote



PUY-DE-DÔME. Très appréciés puis décriés au fil de leur histoire, les vins d'Auvergne retrouvent une reconnaissance grâce à une nouvelle génération de vignerons.

TOURNÉE. Cet été, *La Montagne* vous fait découvrir des appellations d'Auvergne, du chanturgue au châteaugay en passant par le corent et le boudes. PHOTO I.-L. GORCE

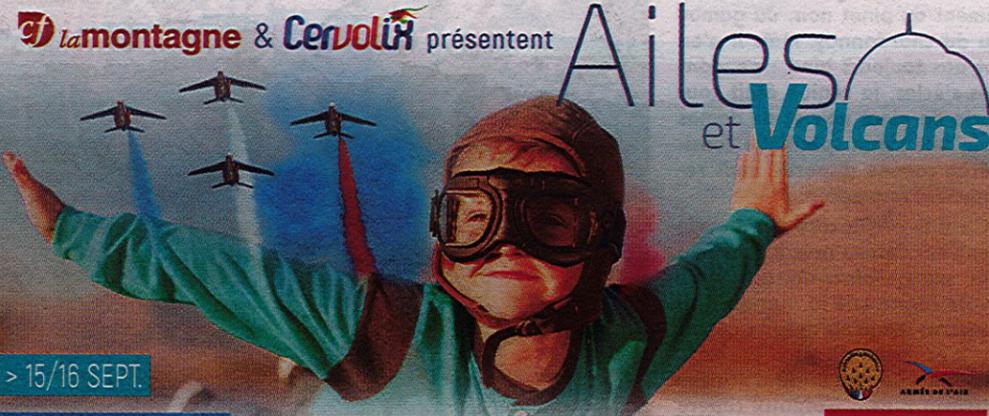
PAGES 2 ET 3

PROPOS D'UN MONTAGNARD

Carton rouge. Le Mondial et ses audiences faramineuses sont une manne pour les annonceurs. Une marque italienne, productrice de la célèbre pâte à tartiner responsable, entre autres, des ravages provoqués par l'exploitation de l'huile de palme, a été avertie par les députés allemands. Ceux-ci ont adressé une réclamation à un organisme de régulation des publicités, après une campagne de promotion qui promettait un ballon de foot dédié par les joueurs de la Mannschaft... contre l'achat de près de 16 kg de son produit phare. De quoi influencer les enfants et les pousser à absorber les 85.000 calories que cela représente.

la montagne & Cervolix présentent

**ISSOIRE
LE BROC
15 AU 23
SEPTEMBRE
2018**



Ailes et Volcans

FESTIVAL AÉRIEN > 15/16 SEPT.

SEMAINE AÉRONAUTIQUE > 17/23 SEPT.

Logo of the event and sponsors: Ville d'Issoire, ADOLD - PAYS D'ISSOIRE, La Région Auvergne-Rhône-Alpes, Constellium, ALBERT-DUALAT, ISSOIRE, ailes-et-volcans.fr #AilesEtVolcans

19/07/18
ISSN 2108-1660

La lente résurrection

Puy-de-Dôme

On les servait à la cour des rois... puis plus personne n'a voulu en entendre parler. L'histoire des côtes d'Auvergne aura pour le moins été mouvementée avant que ces crus ne retrouvent une reconnaissance unanime, sauf peut-être en Auvergne, encore marquée... par l'histoire.

Arnaud Vernet
arnaud.vernet@centrefrance.com

Il avait tout pour atteindre les sommets, et il ne s'en est pas privé. Accroché sur le 45° parallèle (la latitude du vin), sur des coteaux plein sud de terrains volcaniques, ce vin a marqué l'histoire. Les premières mentions remontent à Plin l'Ancien (23-79 avant J.-C.) qui évoque un vin d'Auvergne (*) qu'il assimile aux meilleurs, sans qu'il en précise l'origine exacte. Cinq cents ans plus tard, Sidoine Apollinaire témoigne de l'importance de ce vignoble qui, sous l'effet du réchauffement climatique médiéval va encore prospérer jusqu'à gagner, partout dans le pays, une solide réputation, et même devenir le vin préféré des rois de France, d'Henry IV à Louis XVI !

De 1,6 millions d'hectolitres à moins de mille

Comment un tel nectar a-t-il donc bien pu devenir, au début du XX^e siècle, un abominable vin de soif dont la réputation entache encore aujourd'hui l'image des vins d'Auvergne ?

Tout commence au XIX^e siècle avec une production si considérable que les maçons utilisaient parfois du vin pour faire leur mortier ! Évidemment, comme on s'en doute, on ne parlait déjà pas de qualité. Mais l'arrivée en 1865 d'un insecte nuisible dans le sud de la France va faire que rapidement, on ne parlera plus que de quantité : le phylloxera va ravager les vignes du pays les unes après les autres, n'épargnant... que l'Auvergne. Nos vignerons ont donc, pendant presque trente ans, la mission d'abreuver la France, et ils la remplissent bien. Dans le Puy-

de-Dôme, on produit à tour de bras, avec des rendements qui dépassent les 200 hectolitres à l'hectare (40 aujourd'hui) qui permettent d'atteindre des productions records de 1,6 million d'hectolitres en 1885, soit plus de 100 fois la production actuelle ! Et on continue à planter chaque année plus de deux mille hectares de vignes quand partout ailleurs on les arrache !

Nouvelle génération

La chute n'en sera que plus brutale : en 1895 le phylloxera arrive en Auvergne. En cinq ans, on a déjà arraché la moitié des vignes. La sécheresse suit en 1904, puis le mildiou en 1910. Il ne manquait plus que la guerre.

Bref, au sortir de la Grande Guerre, le vin d'Auvergne n'existe plus et personne ne le regrette tant il était mauvais. Et le développement des grandes entreprises industrielles comme Michelin, qui offre aux jeunes un avenir plus sûr que la vigne, apporte le coup de grâce : la production, uniquement familiale, tombe au-dessous de mille hectolitres.

Alors que tous les autres vignobles se sont reconstitués, le retour du côtes d'Auvergne, marqué par son image de piquette, sera tardif. Il sera l'œuvre, à partir des années 80 d'une nouvelle génération de vignerons et de la coopérative Limagrain qui, en créant les caves Saint Verny, va donner un coup d'accélérateur à la filière.

Régulièrement distingué et reconnu partout sur la planète, il a aujourd'hui presque retrouvé son faste d'antan. Il ne lui reste plus... qu'à conquérir l'Auvergne. ■

(*) Le présent article est plus précisément consacré aux côtes d'Auvergne produits dans le Puy-de-Dôme. Nous évoquerons, dans cette série sur les vins qui paraît les jeudis, le saint-pourçain (Allier) et d'autres productions viticoles auvergnates du Puy-de-Dôme et du Cantal.

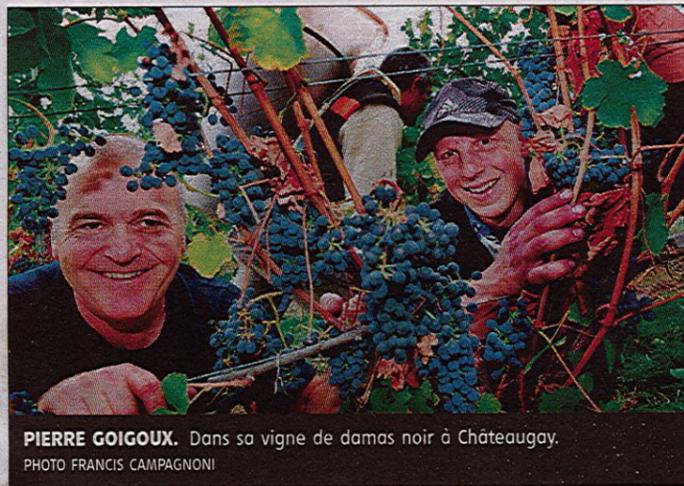


CAVES. Les côtes d'Auvergne ont déjà conquis les cavistes... mais pas encore tous les Auvergnats. PHOTO J.-L. GORCE

Le miracle du damas noir, le cépage auvergnat ressuscité

Le côtes d'Auvergne, c'est officiellement du pinot noir, du gamay ou du chardonnay. Mais il n'en fut pas toujours ainsi : pendant des siècles, la région était couverte de pinot noir et de damas noir, une syrah spécifique considérée comme disparue mais récemment ressuscitée.

C'est le phylloxera qui a eu la peau du damas noir à la fin du XIX^e siècle (voir ci-dessus). Après avoir régné sur le vignoble, il disparut jusqu'au dernier cep et on n'en entendit plus parler... jusqu'à une vingtaine d'années lorsque Pierre Goigoux repéra dans une de ses vignes, à Davayat, trois ceps qui ne ressem-



PIERRE GOIGOUX. Dans sa vigne de damas noir à Châteaugay. PHOTO FRANCIS CAMPAGNONI

blaient pas aux autres. Ni lui ni les ingénieurs qui l'entourent ne parviennent à les identifier à tel point que piqué par la curiosité, il décide de faire venir un ampélographe - spécialiste de la vigne - mondialement connu qui finit par donner son incroyable verdict : « On a retrouvé le damas noir ! ».

Pierre Goigoux décide alors de multiplier ces ceps pour en faire une petite vigne à Châteaugay qui lui permet de réaliser une cuvée confidentielle de 3.500 bouteilles par an (« Le Damas noir », environ 15 €). Le résultat est concluant et séduit tous ceux qui ont le privilège de le

goûter : « C'est un vin vraiment magique qui allie la puissance de grandes syrahs mais avec une fraîcheur et une puissance aromatique incroyables » explique Pierre Desprat, président des caves Saint Verny.

Et il n'est pas le seul à apprécier le damas noir puisqu'un ami de Pierre Goigoux, le vigneron Rémy Pedron, qui produit des vins d'exception dans le Languedoc, près de Nîmes (Roc d'Anglade...), tombe amoureux du cépage et lui demande de lui en céder quelques ceps que lui aussi a multipliés dans son Languedoc pour proposer, lui aussi, un vin marquant. ■

Estivités

des côtes d'Auvergne

REPÈRES

AOC. Il y a huit ans, le 16 novembre 2010, le côtes d'Auvergne décrochait, après des décennies de travail acharné sur la qualité, son appellation d'origine contrôlée (l'AOC identifie un vin et atteste de son authenticité, de sa typicité et de son origine géographique).

L'AOC côtes d'Auvergne utilise trois cépages (pinot noir et gamay pour le rouge ; chardonnay pour le blanc) et s'étend sur 400 hectares comportant cinq appellations spécifiques :

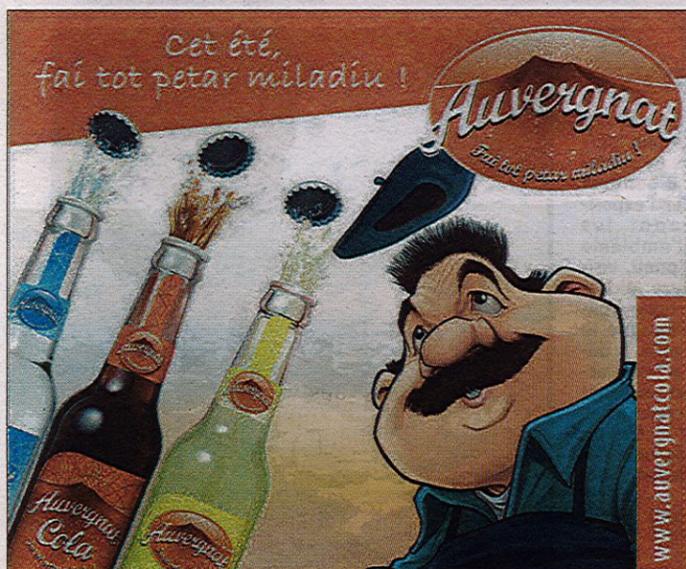
Le châteaugay. Sur des coteaux en bordure de la plaine de la Limagne, entre Riom et Clermont-Ferrand, la plus vaste appellation des côtes d'Auvergne – une centaine d'hectares – propose un vin rouge aux arômes fruités et épicés. Le rosé présente des saveurs d'agrumes et des blancs très longs en bouche, aromatiques et élégants.

Le chanturgue. Sur seulement quelques hectares à l'est de Clermont, c'est la plus petite des cinq appellations proposant le plus souvent des rouges et des rosés provenant du raisin gamay. Ce sont des vins charpentés, aux couleurs vives et aux saveurs fruitées, qui s'achèvent sur une acidité rafraîchissante.

Le corent. Le plus célèbre des rosés auvergnats est produit par trente-deux hectares de raisins gamay noir et pinot noir. Ce rosé très vineux, à la robe soutenue exprime une palette aromatique complexe et fine. Évidemment idéal pour l'été !

Le madargue. Produit à l'extrême nord de la zone, le madargue s'étend sur deux buttes aux sommets buissonneux et douze hectares entre Riom et Châtel-Guyon. Gamay, pinot noir et chardonnay sont utilisés pour la production des trois couleurs.

Le boudes. Considéré comme un des meilleurs vins d'Auvergne, le boudes, au sud d'Issoire, propose sur quarante-cinq hectares des vins rouges charpentés, aux couleurs vives. Ils se distinguent également par des saveurs fruitées, et une note finale d'acidité et de fraîcheur.



Le chanturgue proche de l'extinction

UN TERRITOIRE TRÈS (TROP) URBAIN.

Des cinq crus des côtes d'Auvergne, le chanturgue, vénéré par Henry IV qui a popularisé le fameux coq au vin au chanturgue, est un des plus célèbres même s'il n'en reste aujourd'hui... que le nom. Dévorées par l'urbanisation clermontoise et des communes environnantes, les terres viticoles de Chanturgue ont quasiment disparu et il ne subsiste aujourd'hui que quelques carrés de vignes.

La situation est devenue assez grave pour que la ville de Clermont et la fédération viticole s'en soient émues avec la volonté commune de réimplanter des vignes sur les coteaux clermontois. L'idée est de préempter des terrains et de reconstituer des parcelles suffisamment grandes pour être exploitables. Bref, le résultat n'est pas attendu pour demain et il faudra encore attendre un peu pour boire du chanturgue jusqu'à plus soif ! ■



1987. On faisait encore de belles vendanges à Chanturgue.