

Entretien avec le capitaine de l'ASM Morgan Parra

RUGBY. Avant la réception d'Agen pour la reprise du Top 14.

PAGES SPORTS



CLERMONT FOOT

Le gardien Rémy Descamps en Ligue 2 pour acquérir de l'expérience

PAGES SPORTS

lamontagne.fr

LA MONTAGNE

CentreFrance

CLERMONT-METROPOLE

JEUDI 23 AOUT 2018 - 1,10 €

RENTRÉE POLITIQUE

Les partis de gauche en petit comité et en ordre dispersé

PAGES FRANCE

PUY-DE-DÔME

Prison ferme après trois agressions le soir de la finale du Mondial

PAGE 5

CLERMONT-FERRAND

Les travaux de l'ancien Hôtel-Dieu sont dans les temps

PAGE 13



CAMION AOP

Il sillonne la France pour faire découvrir le saint-nectaire

PAGE 9

Un côtes-d'auvergne rosé et... volcanique



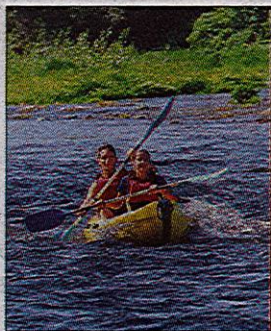
PUY-DE-DÔME. Le rosé est à la mode et, par bonheur, l'Auvergne a sa star qu'on appelle Corent. Ce vin, ici, n'est pas une mode, mais une tradition qui remonte à des siècles.

MONTPEYROUX. Les vignes du Corent donnent le seul cru de vin rosé dans l'appellation côtes-d'auvergne. Rencontrez avec le vigneron Yvan Bernard. PHOTO JEAN-LOUIS GORCE

PAGES 2 ET 3

PROPOS D'UN MONTAGNARD

Cymbales. En bon Provençal, le maire du Beausset, dans le Var, n'en est toujours pas revenu. Des vacanciers sont venus se plaindre à la mairie d'être importunés par le chant des cigales et lui ont demandé de sortir les pesticides pour régler le problème. L'édile, qui ne s'est pas démonté, a conseillé aux fâcheux d'aller en vacances dans le... Nord, là où ils ne risquent pas d'être gênés par la cymbalisation des mâles cigales désireux d'attirer les femelles. Après les cloches, les vaches, le coq, le « crac-crac-crac » de l'emblème de la Provence allonge encore la liste du choc des cultures. Risible.



Les sports d'eaux vives que vous devez tester dans le Puy-de-Dôme

PLEINE NATURE. Les cours d'eau du département attirent aussi bien les estivateurs en quête de fraîcheur que les sportifs à la recherche d'adrénaline. PAGE 8



Le Festival de Théâtre de rue démarre sur les chapeaux de roues

AURILLAC. Des milliers de festivaliers se sont emparés de la préfecture du Cantal pour faire honneur aux artistes et savourer 750 créations. DERNIÈRE PAGE

Corent, un des seuls rosés

La star des rosés

Le rosé est à la mode et, par bonheur, l'Auvergne a sa star qu'on appelle corent. Ce vin, ici, n'est pas une mode, mais une tradition qui remonte à des siècles. Nous sommes allés le goûter dans la cave d'Yvan Bernard, à Montpeyroux.

Arnaud Vernet

arnaud.vernet@centrefrance.com

C'est un volcan... qui crache du vin ! Le puy de Corent, qui autrefois abritait, paraît-il, la capitale de l'Auvergne, est aujourd'hui devenu un paradis de la vigne : « Le côté calcaire, au sud, est parfait pour mes chardonnay blancs ; sur la coulée de pouzzolane en revanche, les rosés prennent la typicité qui les rend si célèbres, et enfin, sur le basalte, au nord, ce sont les rouges qui sont les meilleurs », explique Yvan Bernard, vigneron à Montpeyroux.

On trouve donc toutes les couleurs à Corent, même si le vin d'ici le plus connu reste le rosé, le seul qui ait le droit de porter l'AOC corent et qui en fait une des rares appellations françaises (comme le tavel ou le ricey) à n'exister qu'en rosé.

Toutes les couleurs... mais une seule reconnue : le rosé !

Et comme tous les rosés, le corent élaboré à partir de gamay, que l'on assemble parfois avec du pinot, bénéficie d'une mode quasi planétaire qui se renforce d'année en année : « Autrefois, le rosé était un peu le parent pauvre du vin qu'on faisait avec le raisin qui restait. Ici en revanche, le rosé a toujours été un vin à part entière. Un vin qui demande un savoir-faire particulier. Aujourd'hui, tous les crus se sont mis à faire du rosé parce que c'est la mode, mais à Co-

rent, le rosé n'est pas une mode. On en a toujours fait ! », détaille le vigneron en versant un verre d'une belle couleur rose clair. Un vin sec, tranquille, avec une minéralité qui lui donne une fraîcheur naturelle se mariant avec cette saveur épicée de tous les vins d'Auvergne.

Quatre cents malheureux hectolitres en 2017

Un vin de qualité, apprécié des gastronomes : « Le rosé se boit en général dans l'année, mais le rosé de Corent supporte très bien un peu de garde. Trois, quatre ans... il ne perd rien de son charme, bien au contraire », précise Yvan Bernard en rebouchant précieusement le flacon.

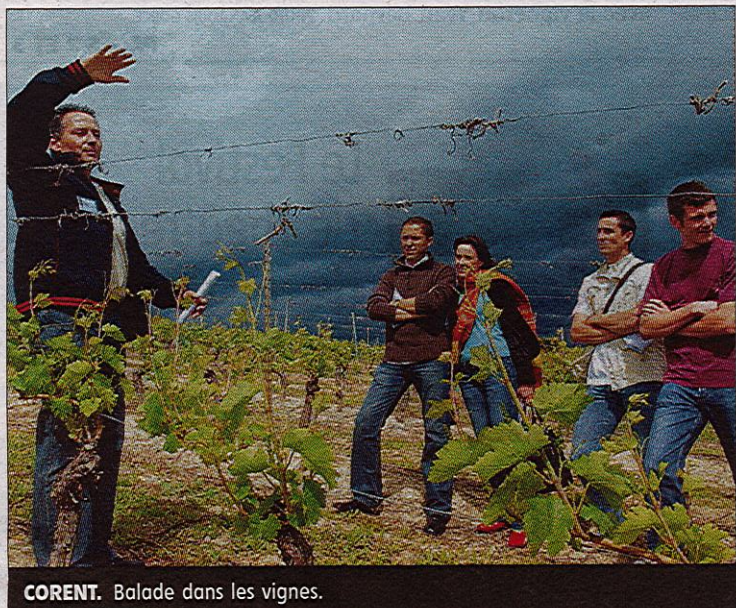
Il faudra malheureusement un peu d'entregent cet été pour arriver à savourer ce petit nectar d'Auvergne. « Suite au gel et aux intempéries, la récolte a été très faible en 2017. Personnellement, je n'en ai déjà presque plus et c'est sans doute la même chose du côté de la douzaine de vigneron qui en produisent ! »

Ceux qui parviendront à en trouver pourront se réjouir de déguster un produit d'une extrême rareté. En 2017, Corent a produit un peu plus de 400 hectolitres de vin, soit une goutte d'eau parmi les 7 millions d'hectolitres de rosé produits en France. Savourez-le avec délectation ! ■

➔ **Cave Yvan Bernard.** Située à l'entrée de Montpeyroux, la cave est ouverte les samedis de 9 heures à midi. Sur rendez-vous les autres jours. Tél. 06.84.11.49.88. Facebook : yvanbernardvigneron



VIN PRÉCIEUX ! Le corent d'Yvan Bernard, comme celui des autres, est une denrée rare cette année. PHOTO J.-L. GORCE



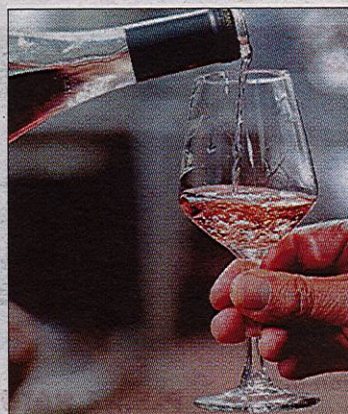
CORENT. Balade dans les vignes.

Rupture de stock en vue pour le rosé

La cave coopérative Saint-Verny, qui produit à elle seule près de la moitié de l'AOC côtes-d'auvergne, contribue elle aussi à la renommée du corent.

Installée à Veyre-Monton, une des quatre communes de l'appellation corent, la cave Saint-Verny fédère près de soixante-dix viticulteurs qui représentent plus de 170 hectares de vignes, soit 40 % du vignoble du Puy-de-Dôme !

De quoi satisfaire la demande se dit-on. Mais peut-être pas cette année ! En aura-t-on assez pour finir l'été ? « La mauvaise récolte 2017 a touché toutes les



COULEUR. La cave Saint-Verny est un poids lourd du rosé de Corent. FRANCK BOILEAU

couleurs, mais en blanc comme en rouge, il y a de la garde. Pas pour le rosé ! À mon avis, on ne finira pas l'été », prévient Pierre Desprats. Une pénurie à laquelle il veut néanmoins trouver un bon côté. « Les gens se sont habitués à la société de consommation : on produit ce qu'on désire. Mais le vin n'est pas un produit. Il est soumis à des aléas, climatiques notamment, qui font qu'il reste une boisson unique. Il y aura toujours des années sans ! »

On ne peut donc que s'incliner, en souhaitant simplement qu'après cette année sans... il n'y en ait pas une autre ! ■

Estivités

volcaniques du monde !



REPÈRES

Quatre communes. Les vignes du corent, seul cru de vin rosé dans l'appellation côtes d'auvergne, sont cultivées sur une quarantaine d'hectares qui s'étalent sur quatre communes de part et d'autre du volcan de Corent : Corent, Veyre-Monton, les Martres-de-Veyre et La Sauvetat.

Orientation. La partie du vignoble tournée vers les Martres, et qui regarde vers la vallée de la Veyre, s'étend sur des pentes douces dont la pierrosité basaltique repose sur un sous-sol argilo-calcaire. Les rosés locaux ont une réputation de vins « gris » et de « petits blancs », même si aujourd'hui ils sont parfois plus soutenus en couleur. C'est le pressurage direct et rapide qui permet de conserver au rosé de Corent sa clarté traditionnelle, car il évite la diffusion importante de matière colorante. Ce vin du versant nord est la base de la production locale.

Les vignes du versant sud, elles, enracinées en terres calcaires, vont apporter au rosé un gras et une onctuosité propres à tempérer sa vivacité naturelle, marque ancienne de son goût. Le corent contemporain s'avère donc être un vin vif qui allie avec panache la fraîcheur, la rondeur et la minéralité.

La Sélection. Corent 2017 AOC côtes d'auvergne. Cave Saint-Verny. Un rosé de saignée couleur saumonée, un nez riche et complexe aux notes d'agrumes. 100 % gamay d'Auvergne, il exprime la minéralité du terroir volcanique. Tarif : 6,50 €.

Côtes d'Auvergne corent. Yan Bernard. Une robe rosée tirant sur le gris : un nez de fraise et de petits fruits rouges avec des notes florales. Pour une impression d'ensemble fraîche et légère, facile à marier. Tarif : 8,30 €
Cuvée Luern. Gilles Persilier. Issu de gamay d'Auvergne noir à jus blanc, un rosé typé gris « œil-de-perdrix » à teinte pâle, légèrement rosé. Nez de fruits à note exotique bouche fraîche, minéral et fruité. Tarif : 7 €.

Cet été, fai tot petar miladiu !

Auvergnat
Fai tot petar miladiu !

Auvergnat Cola

www.auvergnatcola.com

Le vin coule depuis 2.000 ans à Corent

Le site archéologique de Corent vous fera découvrir les vestiges d'une cité gauloise vieille de plus de 2.000 ans et vaste de plusieurs dizaines d'hectares. Elle fut la probable capitale du peuple arverne avant la guerre des Gaules et a perduré à l'époque romaine sous la forme d'une petite agglomération.

Les incroyables accumulations d'amphores (des centaines de tonnes) retrouvées sur place démontrent qu'on ne cultivait pas encore la vigne à l'époque gauloise, mais qu'on importait le vin d'Italie en grandes quantités.

Sanctuaire, grande place de 4.000 m², théâtre gallo-romain, mur d'enceinte, résidences aristocratiques, boutiques... Les campagnes de fouilles successives ont révélé d'impressionnants vestiges que le Conseil départemental tente chaque année de rendre un peu plus visibles. ■

Pratique. Site en accès libre. Gratuit et sans réservation. Panneaux de signalétique comportant des QR codes : accès sur smartphones.

