

# MAG 2 AUVERGNE

NUMÉRO 5 - LE MAGAZINE DE L'AUVERGNE DE DEMAIN

Printemps - Été 2019 - CoopMag

À un an des Municipales...

## LES VILLES D'AUVERGNE

## SONT-ELLES BIEN

## GÉRÉES ?

Clermont, Vichy, Aurillac,  
Le-Puy-en-Velay...



## ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

3<sup>e</sup> édition des trophées : portraits des 10 lauréats

R 29420 - 005 - F : 4,50 €



### ANXIÉTÉ

LES 100 RÉPONSES D'UN  
PSY CLERMONTOIS

### ROBERTO EPPLÉ

CELUI QUI A SAUVÉ  
LA LOIRE SAUVAGE

### VIN

LE RENOUVEAU DES  
CÔTES-D'AUVERGNE

# CÔTES D'AUVERGNE

## Des nouvelles têtes et du bio



Environ 80 producteurs, 400 hectares pour 16 000 hectolitres de rouge, de blanc ou de rosé, les Côtes d'Auvergne sont un vignoble qui connaît un véritable renouveau. Avec 25 % de bio et la moitié des viticulteurs non issus de l'agriculture, il a obtenu une AOC en 2011. Interview du président de cette AOC, Yann Bertrand. Par Maud Guillot.

## Quelle est la spécificité du vignoble des Côtes d'Auvergne ?

**Yann Bertrand :** C'est un vignoble qui va de Riom à Issoire au sud, en passant par Clermont-Ferrand, dans le Puy-de-Dôme. Même s'il est encore méconnu, il est ancien. La tradition vigneronne y est historique. Jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, c'était même la principale production agricole d'Auvergne et un des premiers vignobles français. Le vin était vendu à Paris, grâce aux importantes migrations des Auvergnats à Paris qui y commercialisaient le charbon.

## Comment expliquer, alors, que ce vignoble soit aujourd'hui quasiment inconnu du grand public ?

Il y a eu la crise du phylloxéra à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, puis l'industrialisation de notre département. Les usines et les mines ont remplacé les vignes. Au point que ce vignoble a périclité. Aujourd'hui, il ne compte plus que 400 hectares, ce qui est peu. On compte une coopérative, qui s'est d'ailleurs transformée en négociant-vinificateur sous la houlette de Pierre Desprat, avec une cinquantaine de producteurs de raisins. Mais il y a aussi une trentaine de vigneron indépendants dont je fais partie.

## Pourquoi avez-vous sollicité une AOC ?

Les viticulteurs souhaitaient tout simplement mettre en valeur leur territoire et lui permettre de défendre son identité. On souhaitait démontrer la qualité de notre production car le vin d'Auvergne, consommé vite, a longtemps été considéré comme un "petit" vin. On a obtenu l'AOC en 2011. Ce qui nous permet une meilleure visibilité et une meilleure commercialisation.

## Le cousin de l'Allier

L'Auvergne compte deux vignobles dont Saint-Pourçain dans le Bourbonnais. Plus grand que les côtes d'Auvergne, avec ses 640 hectares, et un peu plus plat avec moins de petites exploitations, il est plus connu en dehors de la région. Longtemps considéré comme du vin pour "boit-sans-soif", le vin de l'Allier a redoré son image, notamment avec l'obtention de l'AOC en 2009. Son encépagement est identique : chardonnay, gamay et pinot noir, à celui des Côtes d'Auvergne.

## LES VIGNERONS INDÉPENDANTS

Les cotes d'Auvergne comptent une trentaine de vigneron indépendants qui produisent 55 % de l'appellation, à côté de la cave "coopérative" du Cantalien Pierre Desprat. Ils incarnent le renouvellement de ce vignoble aux côtés des pionniers. Certains viennent de s'installer, auvergnats ou pas. Beaucoup ont misé sur le bio. Parmi eux, Yvan Bernard, le président de l'AOC qui dispose de 7 hectares à Montpeyron, un petit village classé, en pierres dorées, entre Clermont et Issoire (lire entretien). Il y produit du rouge, du blanc et du rosé, en bio depuis 2009. Mais on peut aussi citer la Cave Abonnat à Chalus qui produit du Boudes, avec Xavier qui a repris les vignes de son père Jacques en 2007 et qui lui a fait prendre un virage plus écologique. Ou encore le domaine des Trouillères à Martres-de-Veyre où Mikaël Hyvert a repris l'exploitation bio de Jean-Pierre Pradier. Né d'un père français et d'une mère finlandaise, le jeune viticulteur de 28 ans a passé toute son enfance à Tahiti, loin des ceps de vigne, avant de venir en métropole faire un BTS viticulture à Bordeaux. Il a rejoint sa compagne en Auvergne et a ainsi trouvé cette exploitation. Également en bio, Gilles Persilier, à Gergovie, produit un Vercingétorix ou un Gergovia, rouges qui se sont plusieurs fois distingués. Installé depuis plus longtemps, il s'est converti au bio en 2009. À Chanturgue, difficile de passer à côté du domaine de Benoit Montel. Cet Auvergnat qui a grandi au pied du vignoble de Châteaugay puis qui a été formé en Bourgogne dès l'âge de 14 ans, a voulu relever le défi de revenir sur ses terres natales pour défendre son terroir. Depuis il innove, comme cette vignification à la romaine dans des jarres lancée en 2015 ! Et il ne cesse d'être distingué par les guides spécialisés. Enfin, on peut citer Roland Royer, qui est également en bio à Ménétrol.

"Il y a eu la crise du phylloxéra à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, puis l'industrialisation de notre département. Les usines et les mines ont remplacé les vignes. Au point que ce vignoble a périclité"



© PIERRE SOISSONS

## Quelle est la production du vignoble ?

16 000 hectolitres par an. On a donc un rendement assez bas de 40 hecto/hectare. On a beaucoup de vieilles vignes.

## Quel type de vins trouve-t-on en Auvergne ?

Nos cépages, c'est d'abord le gamay pour le rouge, mais aussi un peu de pinot noir, réservé aux zones calcaires, et le chardonnay pour le blanc. Sur notre vignoble, on propose en effet les trois couleurs : environ 60 % de rouge, 10 % de blanc et 30 % de rosé. Et on compte 5 crus.

## Quelle est la différence entre ces crus ?

Du sud vers le nord, il y a Boudes, qui produit du rouge, Corent uniquement en rosé, ce qui est une vieille typicité de notre vignoble, Chanturgue, en rouge, autour de Clermont Ferrand, le plus petit et historiquement le plus coté. De nouvelles vignes y ont été plantées ces dernières années en partenariat avec la Ville de Clermont. Ces terrains sont situés sous les coulées volcaniques. Plus au nord, on trouve Châteaugay et Madargue, deux AOC rouge.

## ETONNANT VITICULTEUR

Même dans ce vignoble atypique, il faut figure d'OVNI: Frédéric Gouan, à Saint Sandoux, à 30 km au sud de Clermont-Ferrand produit des vins dégustés sur les plus belles tables, grâce à un tout petit vignoble d'1,5 hectare, le Domaine de l'Arbre Blanc. Originaire de cette commune, il était parti vers une carrière bien différente, la mise au point de prototypes de motos repérées par la marque Voxan, avant de revenir sur ses terres natales à la fin des années 90. Un véritable retour à la terre pour ce fou de mécanique. Au départ, il travaille ses vieilles vignes de gamay puis plante du pinot noir. Ses "Grandes orgues" en rouge et ses "Fesses" en blanc sauvignon sont commercialisées hors appellation, en IGP, car le viticulteur est de nature rebelle et veut conserver sa liberté, mais ses vins sont encensés par les guides spécialisés.

Mikaël Hyvert à  
Martres-de-Veyre



**“On a un vignoble morcelé, avec un climat sec, des nuits fraîches à partir de juillet. On n'est pas une région où il y a une forte pression des maladies”**

**On reproche souvent au gamay, qui est aussi le cépage du beaujolais, de ne pas donner de grands vins de garde...**

Je pense qu'il y a de très grands crus en gamay dans le beaujolais. Mais on a une variété autochtone, le gamay d'Auvergne. Sur des terrains volcaniques, nos vins vont être poivrés et épicés, ce qui n'est pas comparable. Du fait du terroir, on a aussi des acidités qui se maintiennent avec la maturité. Ce qui intéressant pour faire des vins de garde. Les grappes et les grains de notre gamay sont aussi plus gros. On a moins de problèmes de pourriture...

**Ça veut dire moins de traitements...**

Oui, on a un vignoble morcelé, avec un climat sec, des nuits fraîches à partir de juillet. On n'est pas une région où il y a une forte pression des maladies.

**Est-ce que c'est pour ça que le bio est bien implanté en Auvergne?**

On est une douzaine de viticulteurs à être en bio ou en naturel, soit plus d'un quart. Il y a aussi des producteurs qui ne font pas la démarche du label. C'est beaucoup, mais ce n'est pas une mode actuelle. On a un des plus anciens viticulteurs bio, décédé aujourd'hui, Claude Prugnard, qui était installé depuis les années 70. Mais c'est vrai qu'il y a eu une vague il y a dix ans, pour travailler plus sainement et proposer une meilleure qualité.

**Pourquoi parle-t-on de renouveau pour votre vignoble aujourd'hui?**

C'est surtout l'image qui bouge! En réalité, on a toujours eu une tradition de qualité ici. Les viticulteurs anciennement implantés ont toujours eu de belles notoriétés. Mais on a depuis une quinzaine d'années des implantations hors cadre familial, c'est-à-dire des gens qui viennent d'autres milieux professionnels voire pas de la région, et qui représentant désormais presque la moitié des producteurs. Comme moi qui suis auvergnat mais pas fils de vigneron.

**Est-ce que ça se passe toujours bien car les anciens ont parfois l'impression que vous voulez leur apprendre à faire du vin?**

C'est toujours un peu comme ça dans

l'agriculture! Moi qui ne suis pas originaire du village de Montpeyroux, je sais que je ne serai jamais considéré comme un gars du cru alors que je suis installé depuis 15 ans. Je cherche des terrains mais je n'en trouve pas forcément... Mais dans l'ensemble de l'appellation, ça s'est bien passé. Il faut aussi savoir faire profil bas quand on arrive. Je suis président de l'appellation aujourd'hui. On est tellement peu nombreux: il faut encourager toutes les initiatives.

**Cette proportion de nouveaux est tout de même atypique...**

Oui, mais il faut admettre que le prix du foncier est accessible, ce qui permet de se lancer plus facilement que dans d'autres vignobles. De plus, la région est très touristique, l'été comme l'hiver. On peut donc s'en sortir avec la vente directe si on fait du bon vin. On n'est pas dépendant du négoce.

**Ces nouveaux professionnels redynamisent-ils le vignoble?**

Disons qu'ils viennent à la viticulture parce qu'ils aiment le vin, pas par tradition paysanne. Ils apportent de nouvelles idées, y compris en matière de communication. Ils essaient de sortir de la vente locale. Et de valoriser davantage le vin, qui se vend entre 5 et 10 euros la bouteille. C'est souvent plus facile à Lyon et Paris, où les consommateurs sont moins gênés par

une bouteille à 12 euros d'autant que notre vin est à la mode.

**Comment expliquez-vous cet engouement autour de votre vin?**

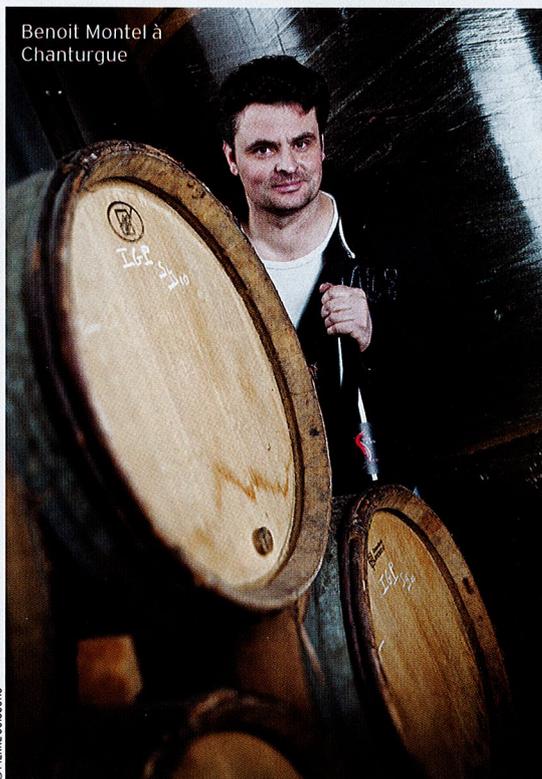
On est dans la tendance du moment. Il y a dix ans, on aimait les vins boisés, aujourd'hui non. Certains acheteurs recherchent de l'acidité, des vins fruités... On est carrément dans la cible. Ensuite, pour des cavistes et des restaurateurs, le micro-local est payant. Il est presque plus facile de vendre une appellation de terroir inconnue, avec un bon rapport qualité prix que de grandes appellations.

**Quels sont vos rapports avec les Côtes roannaises et les Côtes du Forez, deux petits vignobles, qui comme le vôtre essaient de se faire connaître?**

On a des airs de famille avec les Côtes du Forez, du fait de nos territoires volcaniques. On a aussi des formes de vignobles assez proches. Depuis quelque temps, on travaille ensemble. On fait des opérations de communication communes. Avec les fusions des régions, les choses ont changé. Avant, on était une anomalie en Auvergne. Aujourd'hui, on se retrouve dans une très grande région viticole. Donc pour attirer les financements, on doit trouver des synergies avec les autres vignobles. ♦

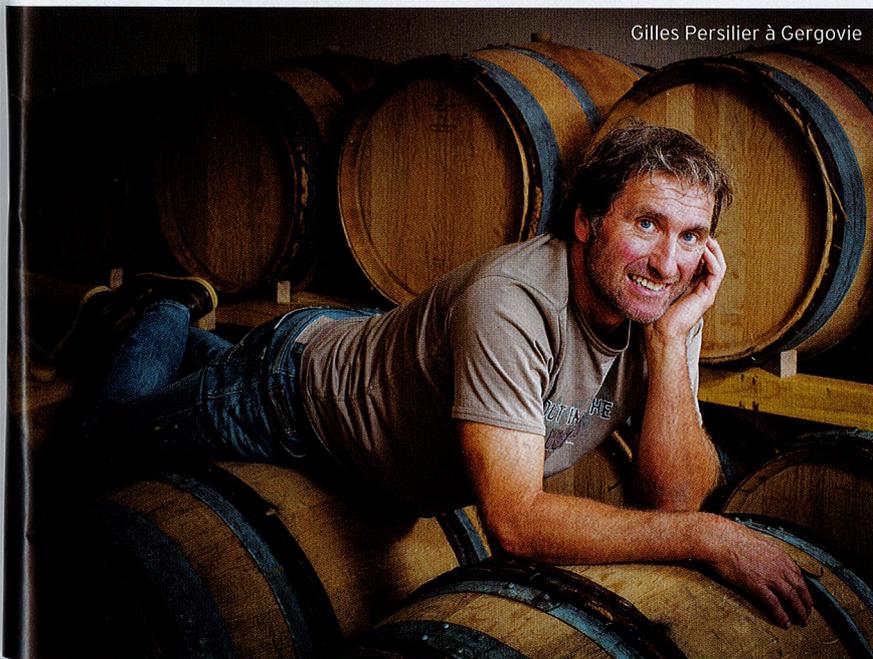
**"Il y a dix ans, on aimait les vins boisés, aujourd'hui non. Certains acheteurs recherchent de l'acidité, des vins fruités... On est carrément dans la cible"**

Benoît Montel à Chanturque



© PIERRE SOISSONS

Gilles Persilier à Gergovie



© PIERRE SOISSONS

**Un salon des vins volcaniques en 2020**

Pierre Desprat, le directeur de la cave de Saint-Verny, qui rassemble une soixantaine de viticulteurs du Puy-de-Dôme, a réussi son pari: créer un salon international des vins volcaniques. Il aura lieu en février 2020, au sein de la grande halle d'Auvergne, dans le cadre de la 29<sup>e</sup> édition de Vinidôme. Objectif: promouvoir les vins volcaniques d'Auvergne-Rhône-Alpes et pallier leur déficit d'image tout en se démarquant des autres vignobles français, grâce à la récente inscription de la chaîne des Puys au patrimoine mondial de l'Unesco. Des dégustations et ventes de vins issus des plus célèbres vignobles volcaniques seront proposées: le Vésuve de Pompéi en Italie, l'île de Santorin en Grèce, la Californie...