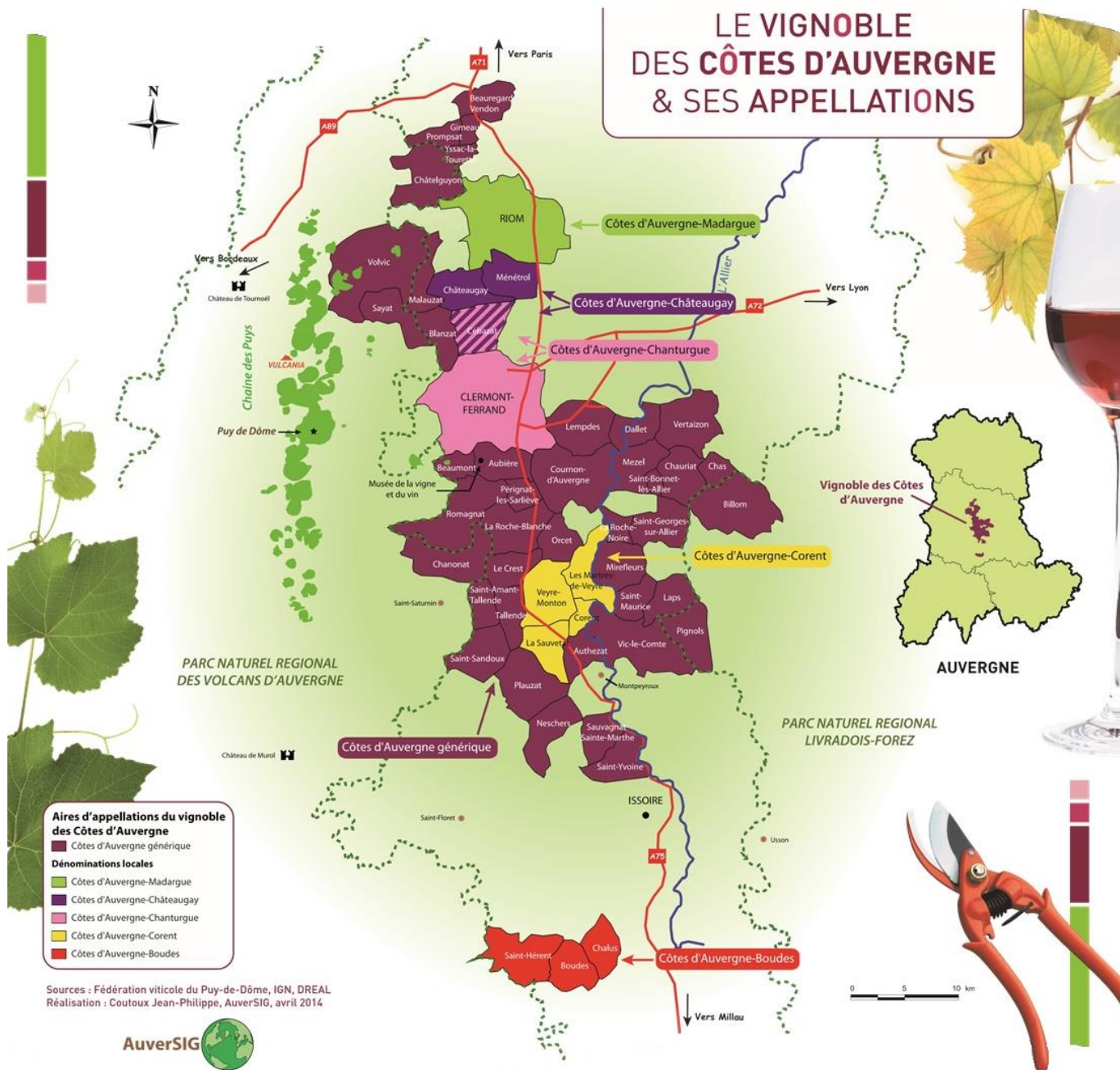


# La filière viticulture dans le Puy-de-Dôme

(label AOC Côtes d'Auvergne/ IGP du  
Puy-de-Dôme)

# Les Côtes d'Auvergne

- Du nord de Riom au sud d'Issoire, bordé à l'Ouest par la chaîne des Puys et à l'Est par la rivière Allier
- Rattaché à la région viticole du Val-de-Loire
- Réparti sur 53 communes du Puy-de-Dôme longeant la rivière Allier
- 270 ha en AOC
- 80 ha en IGP
- 50 ha en VSIG
- 14 000hl
- 40 caves particulières et 70 apporteurs à Desprat St VERNY



# Un vignoble unique et authentique

Vignoble AUTHENTIQUE, porté par des  
VIGNERONS DYNAMIQUES, et donnant  
lieu à des Vins ORIGINAUX, avec des liens  
à l'ALTITUDE et au bassin de la LOIRE.

Des vins qui ont des VALEURS (taille humaine, simplicité,  
authenticité, humilité...) et peuvent DONNER DU SENS à votre  
consommation

## *ÉLÉMENTS À VALORISER :*

*Les vins qui montent ( à découvrir), différents*

*Des vignerons engagés et dynamiques*

*Les petits vignobles qui prennent ensemble leur destin en main*

*Des vins qui ont des valeurs > Donner du sens à la consommation*

# HISTORIQUE





# Un département viticole

Le XIXe siècle marque l'apogée de la vigne en Auvergne.  
Le vin Auvergnat inonde les bistrots Parisien car la population Auvergnate émigrée est importante : ce sont les fameux Bougnats.

→ Le Puy-de-Dôme est un pays d'assez grande production de vins, Chanturgues est peu de chose, avec ses 120 hectares, auprès des 45 000 hectares encore en pleine production — au lieu des 68 000 d'avant le phylloxéra. — La quantité



# Un département viticole

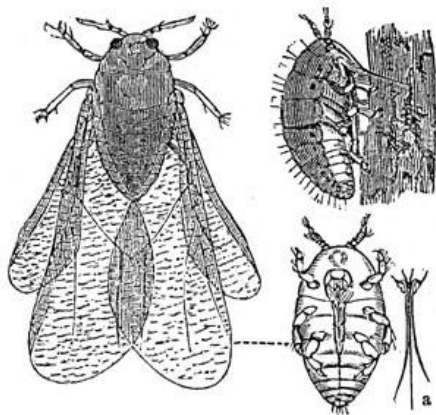
(1903)

→ Le Puy-de-Dôme est un pays d'assez grande production de vins, Chanturgues est peu de chose, avec ses 120 hectares, auprès des 45 000 hectares encore en pleine production — au lieu des 68 000 d'avant le phylloxéra. — La quantité



# Une histoire tourmentée

Autres facteurs qui contribuèrent à la disparition du vignoble :



**GUERRE**  
**1914-1918**

Environ 400 ha en 2019



# RECOLTE 2018 HISTORIQUE DE RECOLTE

# Récolte 2018 : AOC

|                     | CA Rouge    |            | Ca rosé     |           | CA Blanc    |           |
|---------------------|-------------|------------|-------------|-----------|-------------|-----------|
|                     | Vol         | Surf       | Vol         | Surf      | Vol         | Surf      |
| <b>Récolte 2018</b> | <b>5638</b> | <b>115</b> | <b>1321</b> | <b>27</b> | <b>1938</b> | <b>41</b> |
| Récolte 2017        | 2711        | 108        | 1090        | 34        | 612         | 41        |
| Récolte 2016        | 3610        | 92         | 2052        | 44        | 1307        | 40        |
| Récolte 2015        | 3356        | 90         | 1848        | 42        | 1510        | 40        |
| Récolte 2014        | 2753        | 80         | 1691        | 44        | 1216        | 40        |
| Récolte 2013        | 2261        | 65         | 1859        | 52        | 1015        | 40        |
| Récolte 2012        | 2352        | 73         | 2235        | 57        | 1222        | 36        |
| Récolte 2011        | 3200        | 88         | 1710        | 46        | 1474        | 36        |
| <b>MOYENNE</b>      | <b>3235</b> | <b>89</b>  | <b>1726</b> | <b>43</b> | <b>1287</b> | <b>39</b> |

| TOTAL Volume | TOTAL Surface | Rendement constaté |
|--------------|---------------|--------------------|
| <b>12906</b> | <b>274</b>    | 47,2               |
| 6454         | 270           | 23,9               |
| 10653        | 267           | 39,9               |
| 10009        | 264           | 37,9               |
| 9450         | 258           | 36,6               |
| 8508         | 252           | 33,8               |
| 9047         | 261           | 34,7               |
| 10179        | 268           | 38,0               |
| <b>9651</b>  | <b>264</b>    | <b>36</b>          |

| Boudes Rouge |           | Corent Rosé |           | Chanturgue rouge |          | Châteaugay Rouge |           | Madargue Rouge |          |
|--------------|-----------|-------------|-----------|------------------|----------|------------------|-----------|----------------|----------|
| Vol          | Surf      | Vol         | Surf      | Vol              | Surf     | Vol              | Surf      | Vol            | Surf     |
| <b>1359</b>  | <b>32</b> | <b>787</b>  | <b>19</b> | <b>145</b>       | <b>3</b> | <b>1627</b>      | <b>33</b> | <b>91</b>      | <b>4</b> |
| 616          | 30        | 406         | 19        | 58               | 3        | 914              | 31        | 47             | 3        |
| 1277         | 32        | 607         | 18        | 150              | 3        | 1566             | 36        | 84             | 3        |
| 1099         | 32        | 684         | 19        | 96               | 3        | 1345             | 35        | 71             | 3        |
| 1427         | 32        | 642         | 19        | 119              | 3        | 1539             | 37        | 65             | 3        |
| 1189         | 32        | 660         | 20        | 138              | 3        | 1309             | 36        | 78             | 3        |
| 1061         | 33        | 569         | 19        | 130              | 3        | 1405             | 37        | 73             | 3        |
| 1148         | 32        | 824         | 19        | 141              | 3        | 1619             | 38        | 62             | 3        |
| <b>1147</b>  | <b>32</b> | <b>647</b>  | <b>19</b> | <b>122</b>       | <b>3</b> | <b>1415</b>      | <b>35</b> | <b>71</b>      | <b>3</b> |



# Récolte 2018 : IGP

|                     | IGP Rouge   |           | IGP rosé   |           | IGP Blanc  |           | TOTAL Volume | TOTAL Surface | Rendement constaté |
|---------------------|-------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|--------------|---------------|--------------------|
|                     | Vol         | Surf      | Vol        | Surf      | Vol        | Surf      |              |               |                    |
| <b>Récolte 2018</b> | <b>2315</b> | <b>44</b> | <b>414</b> | <b>8</b>  | <b>671</b> | <b>14</b> | <b>3539</b>  | <b>71</b>     | <b>50</b>          |
| Récolte 2017        | 1315        | 49        | 382        | 15        | 277        | 17        | 1974         | 81            | 24                 |
| Récolte 2016        | 2333        | 48        | 379        | 10        | 519        | 14        | 3230         | 73            | 45                 |
| Récolte 2015        | 1941        | 41        | 775        | 19        | 623        | 14        | 3340         | 74            | 45                 |
| Récolte 2014        | 2069        | 55        | 705        | 19        | 446        | 12        | 3220         | 86            | 37                 |
| Récolte 2013        | 2187        | 59        | 615        | 18        | 469        | 11        | 3271         | 89            | 37                 |
| Récolte 2012        | 2386        | 44        | 703        | 20        | 506        | 12        | 3595         | 76            | 47                 |
| Récolte 2011        | 1550        | 40        | 708        | 20        | 555        | 12        | 2809         | 72            | 39                 |
| <b>MOYENNE</b>      | <b>2012</b> | <b>48</b> | <b>585</b> | <b>16</b> | <b>508</b> | <b>13</b> | <b>3122</b>  | <b>78</b>     | <b>41</b>          |

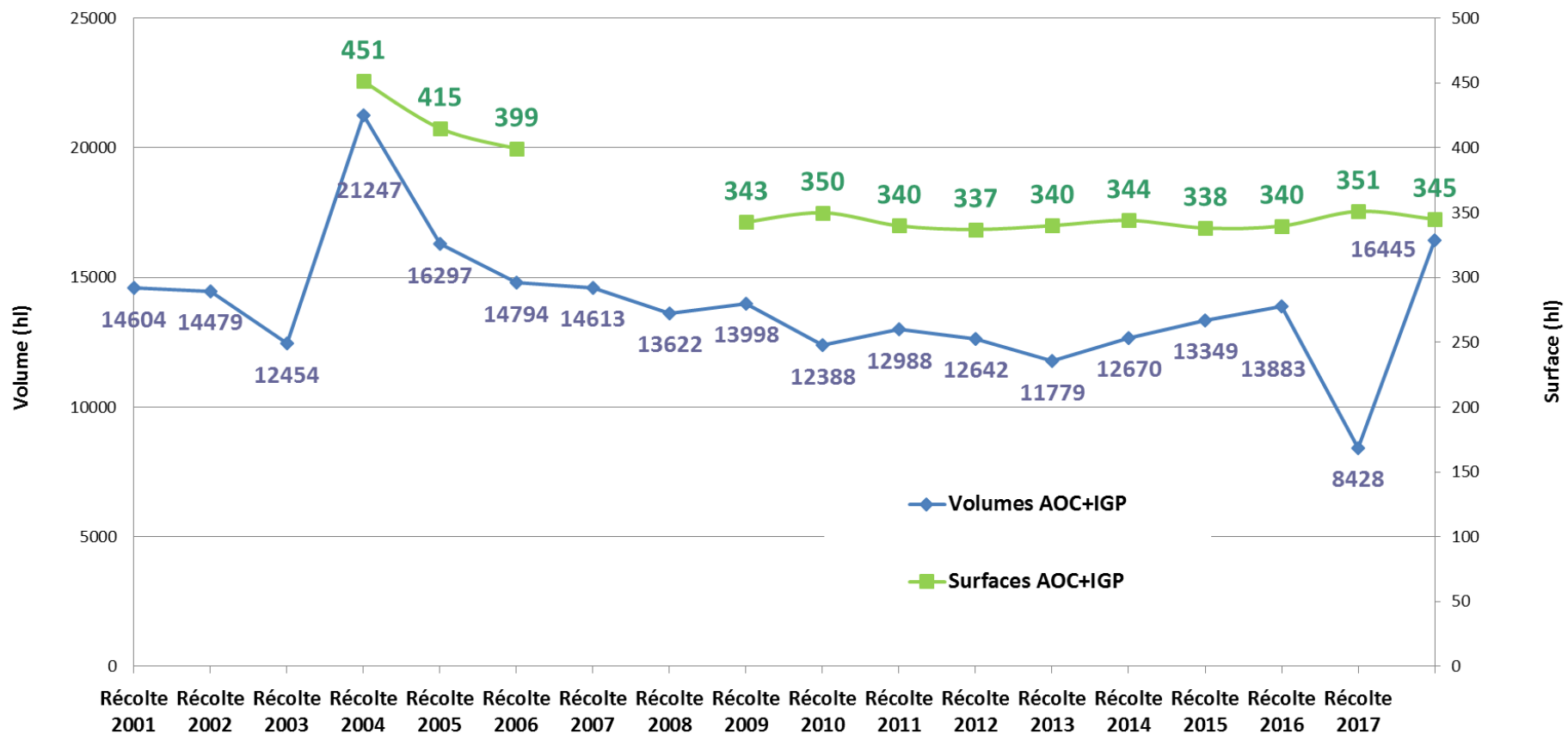
Pour info:  
VSIG 55ha et 1926 hl

|                     | TOTAL AOC + IGP Volume | TOTAL AOC + IGP Surface |
|---------------------|------------------------|-------------------------|
| <b>Récolte 2018</b> | <b>16445</b>           | <b>344</b>              |
| Récolte 2017        | 8428                   | 351                     |
| Récolte 2016        | 13883                  | 340                     |
| Récolte 2015        | 13349                  | 338                     |
| Récolte 2014        | 12670                  | 344                     |
| Récolte 2013        | 11779                  | 340                     |
| Récolte 2012        | 12642                  | 337                     |
| Récolte 2011        | 12988                  | 340                     |
| <b>MOYENNE</b>      | <b>12773</b>           | <b>342</b>              |

2018

- 26 caves particulières, 5 négociants sur 181 ha
- 1 unité vinificatrice : 56 apporteurs sur 164 ha en AOC et IGP

Evolution des volumes et des surfaces en AOC et IGP

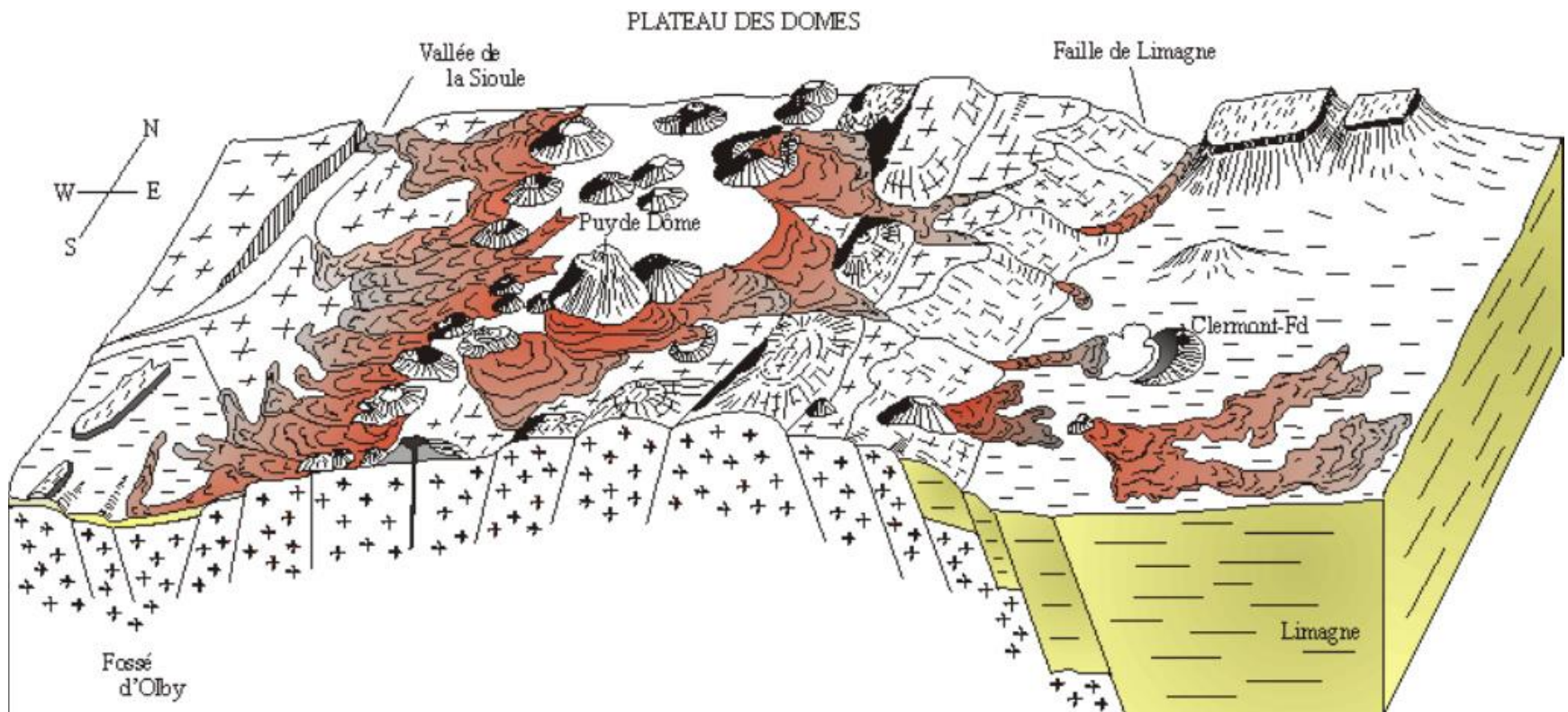




# TERROIR : CONTEXTE PEDO-CLIMATIQUE

# Une typicité volcanique

La base volcanique affleure plus ou moins selon les secteurs ce qui donne leur typicité aux Côtes d'Auvergne



# Les reliefs inversés

*Il y a 30 Ma, la Limagne ressemblait à un grand lac. En témoignent les roches sédimentaires qui **contiennent de nombreux fossiles de poissons et de structures marines** (des stromatolithes)*

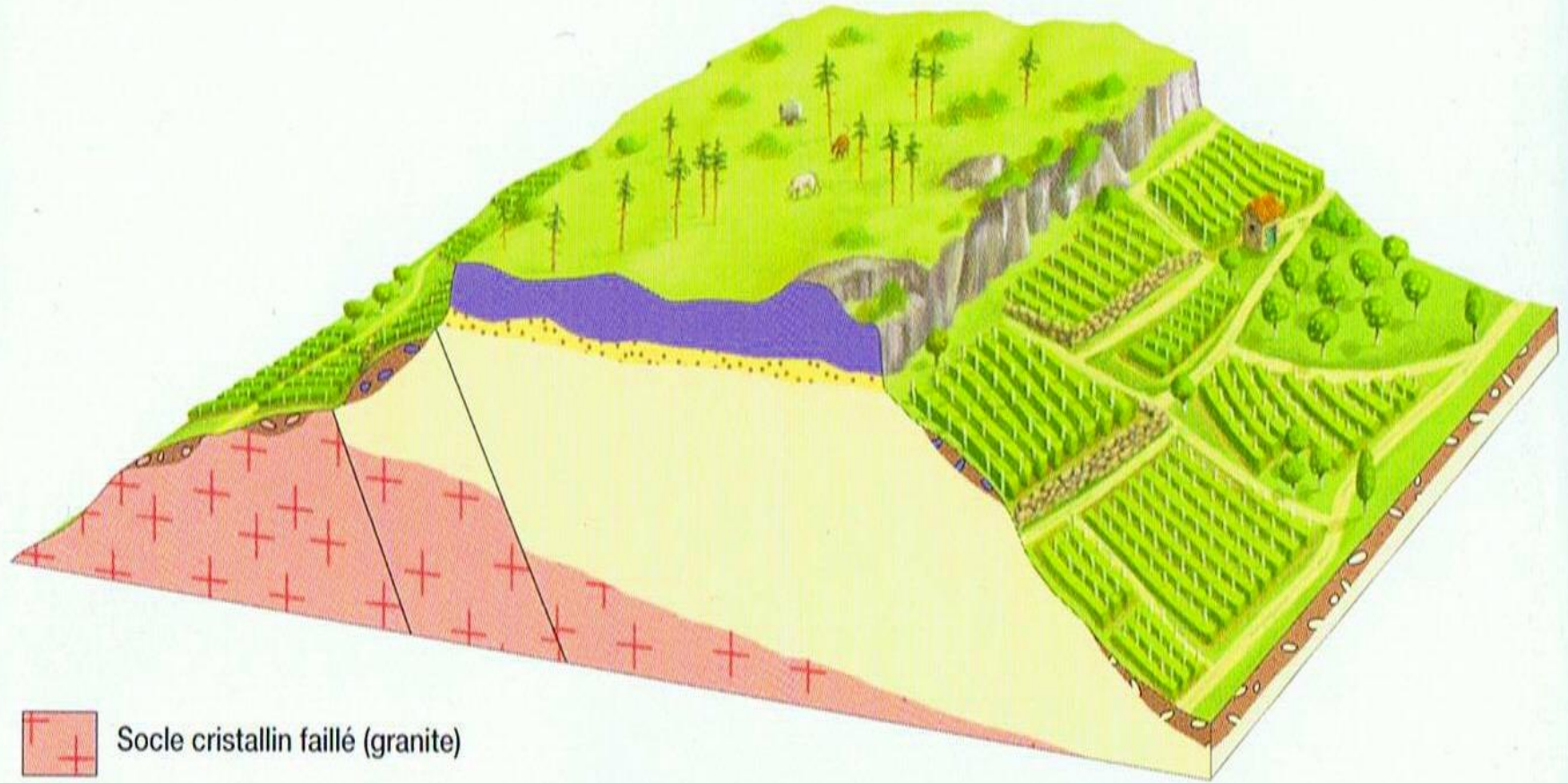
Vers 4 – 3 Ma : une **coulée de lave se répand sur le plateau, puis se déverse dans le fond d'une vallée** présente sur les sédiments.



A cause de l'érosion, les sédiments autour de la coulée, plus tendres, ont disparu. La lave, quant à elle plus solide, a formé un **toit résistant préservant à la fois la coulée et les sédiments situés en-dessous.**



# 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



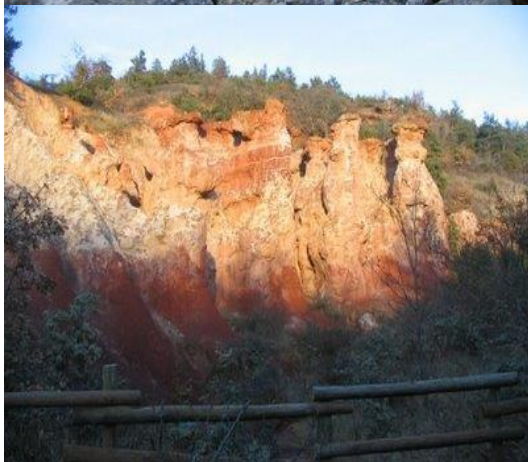
Sols bruns calcaires sur colluvions marneuses de bas de pente

[Infographie d'après un schéma de J.-M. Peterlongo, modifié]

# Sols



Basalte



Argilo-Calcaire



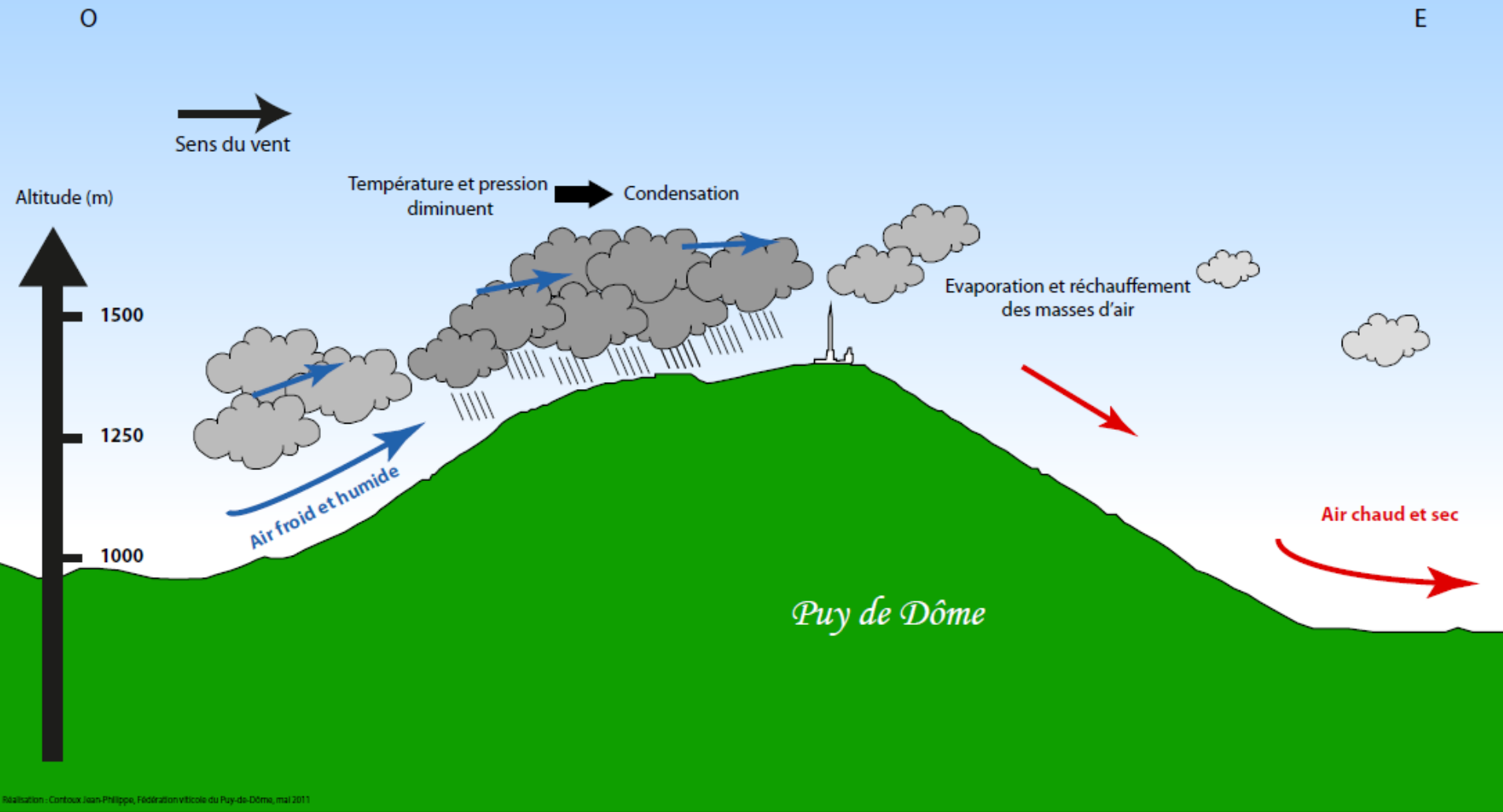
Marno-Calcaire

# Le climat

- Les côteaux bordant la Limagne sont abrités des vents océaniques par la chaîne des Puys.
- Une pluviométrie de type méridional : il pleut très peu, entre 600 et 700 mm par an : de ce point de vue, on est en Languedoc.
- On bénéficie d'effets de Foehn : la pluie s'arrête sur la Chaîne des Puys, à l'ouest, et les monts du Forez, à l'ouest, entre les deux nous bénéficions de faibles précipitations et d'un vent chaud qui favorise à la fois la maturation du raisin et son bon état sanitaire.



# Effet de foehn



Réalisation : Confoux Jean-Philippe, Fédération viticole du Puy-de-Dôme, mai 2011

# L'altitude

- De 380 à 530 mètres.
- **Risque principal** : les gelées de printemps.
- **Avantage principal** : les nuits fraîches l'été, alors que les jours sont chauds du fait du climat semi-continental. Cette amplitude garantit la fraîcheur, le tonus et la tenue des vins.



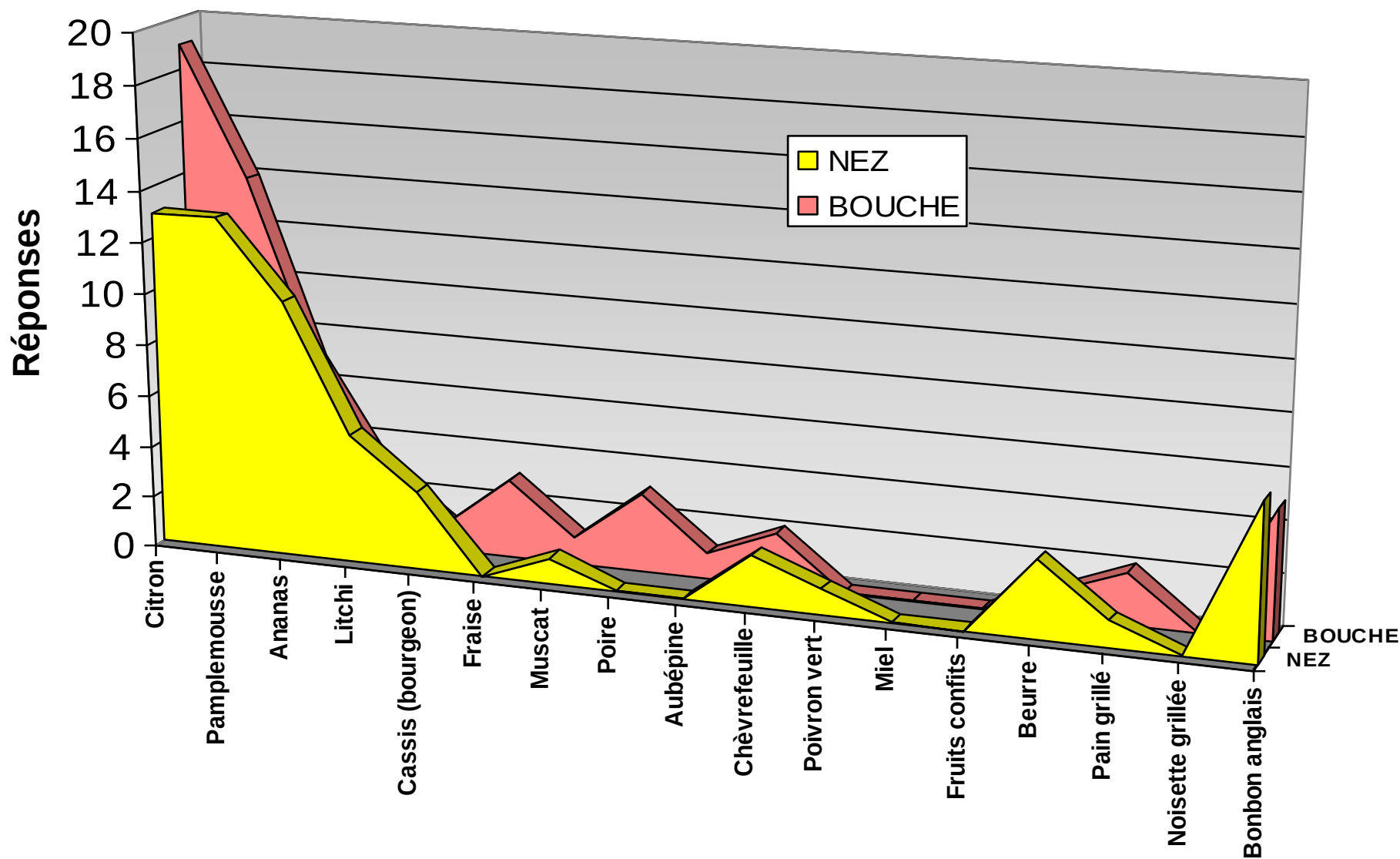
# CEPAGES

# Le Gamay



- **Le Gamay** est un cépage bien adapté aux terroirs basaltiques locaux.
- Les vieilles vignes sont plantées en gamay dit « d'Auvergne », variété comportant des grappes souvent grosses et ailées.
- Les vins rosés sont frais, ronds et fruités, avec un caractère minéral unique. Les vins rouges marient aux arômes fruités et mûrs des notes épicées directement issues de nos sols volcaniques.

# Profil aromatique des rosés



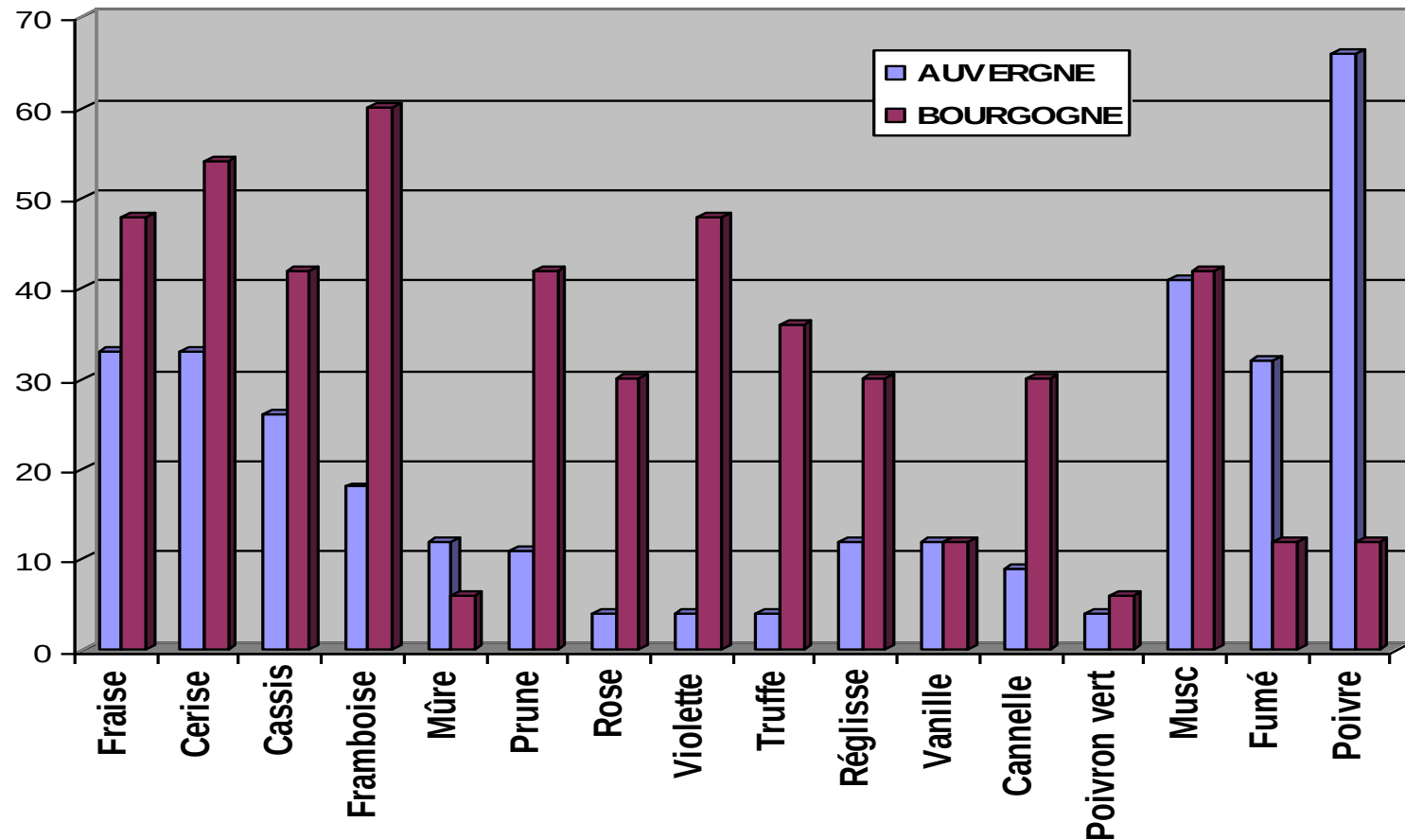


# Le Pinot Noir

- **Le Pinot Noir**, très présent sur le vignoble il y a plusieurs siècles, représente aujourd'hui environ **20%** de l'encépagement.
- Autrefois connu sous les noms d'«Auvernat noir», de «Charpineyre » ou de «Neyrou», il ne peut représenter plus de 50% de l'assemblage, en rosé comme en rouge.



# Comparaison des profils aromatiques de pinots

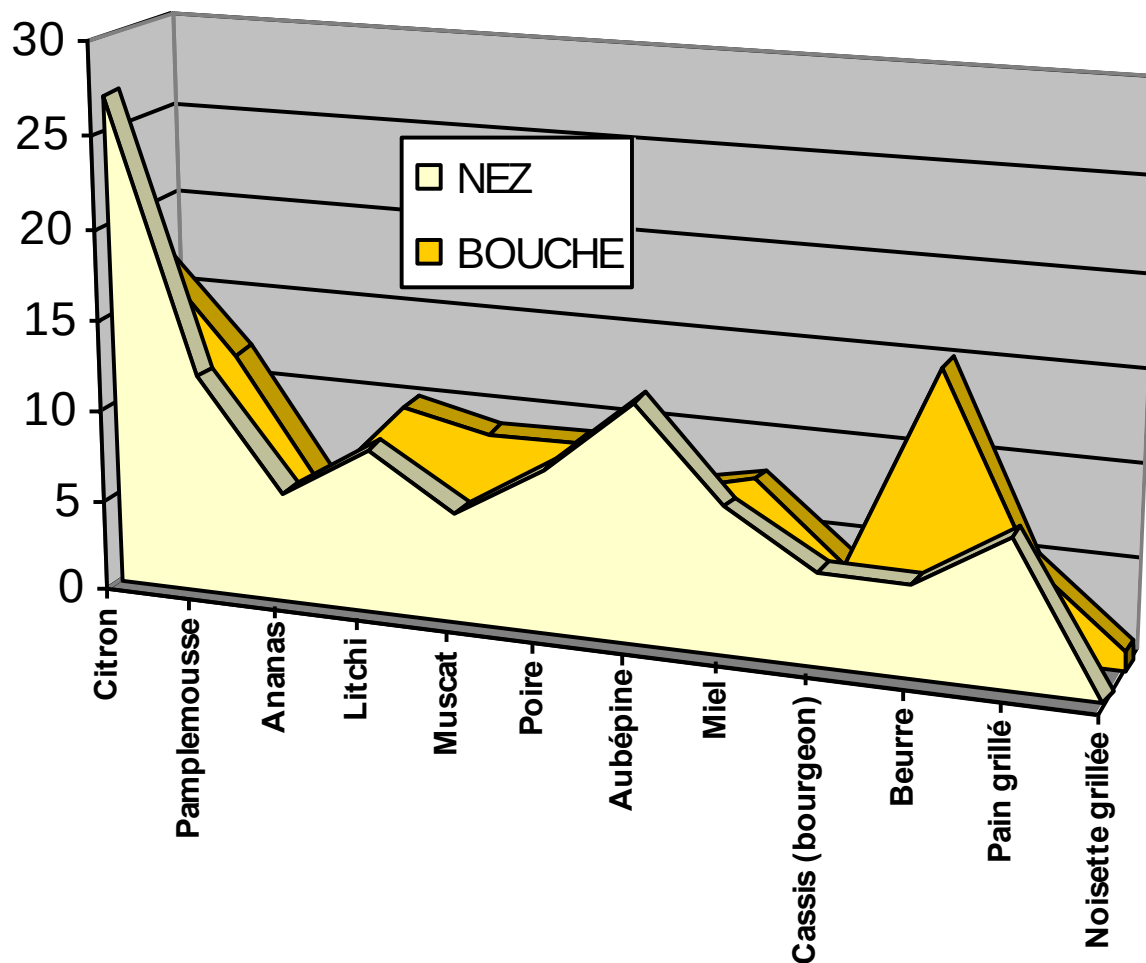


# Le Chardonnay

- Le chardonnay, implanté depuis peu et très adapté à notre terroir, est l'unique cépage autorisé en blanc dans l'appellation d'origine contrôlée Côtes d'Auvergne.
- Egaleme nt connu sous le nom “ D'Auvernat Blanc”, il réussit particulièrement bien sur nos coteaux argilo-calcaires.



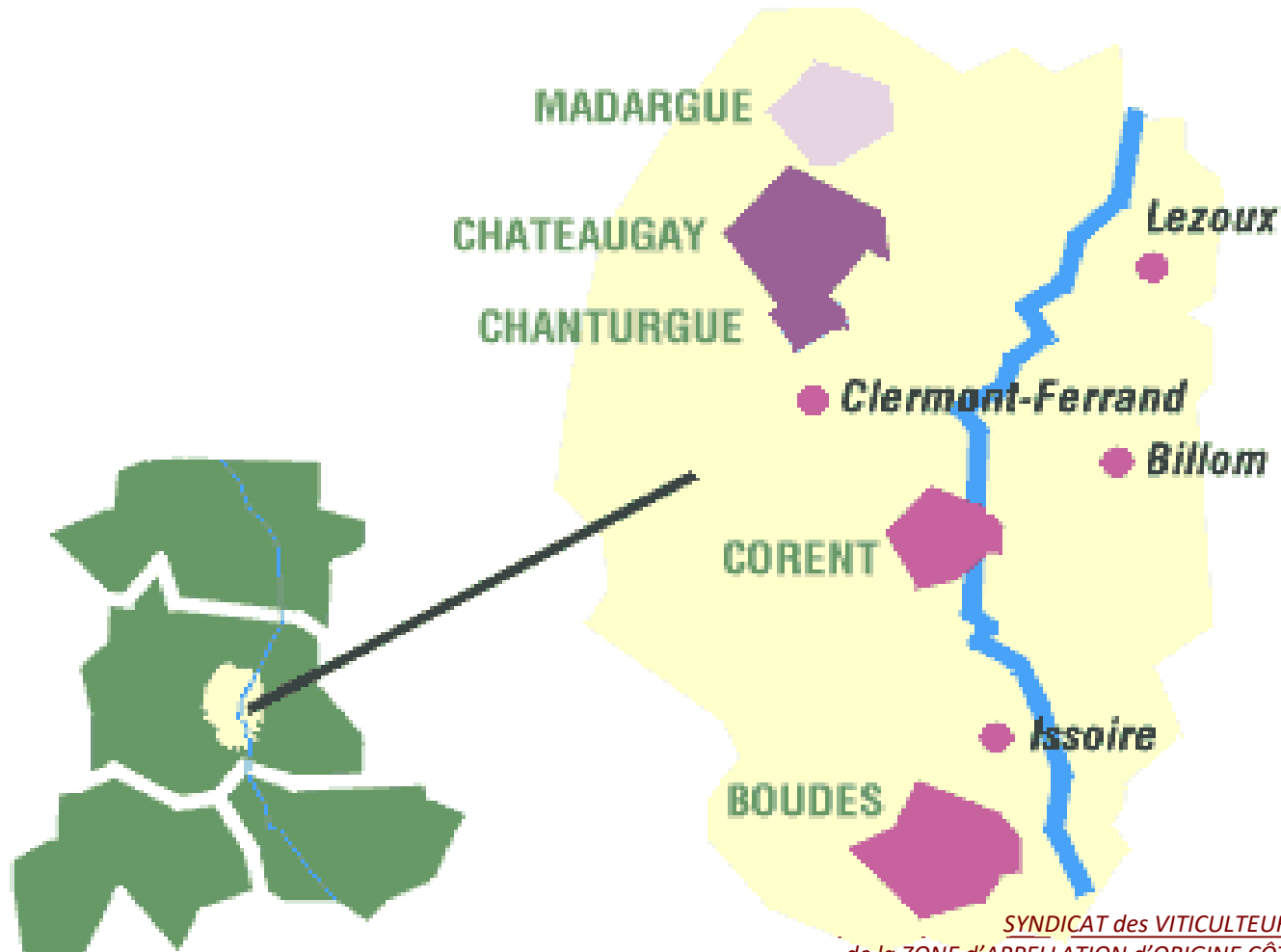
# Profil aromatique des Chardonnay



# DENOMINATIONS LOCALES GEOGRAPHIQUES



# Les 5 Dénominations Géographiques Complémentaires des Côtes d'Auvergne du nord au sud



# Madargue (uniquement en rouge)

## Terroir :

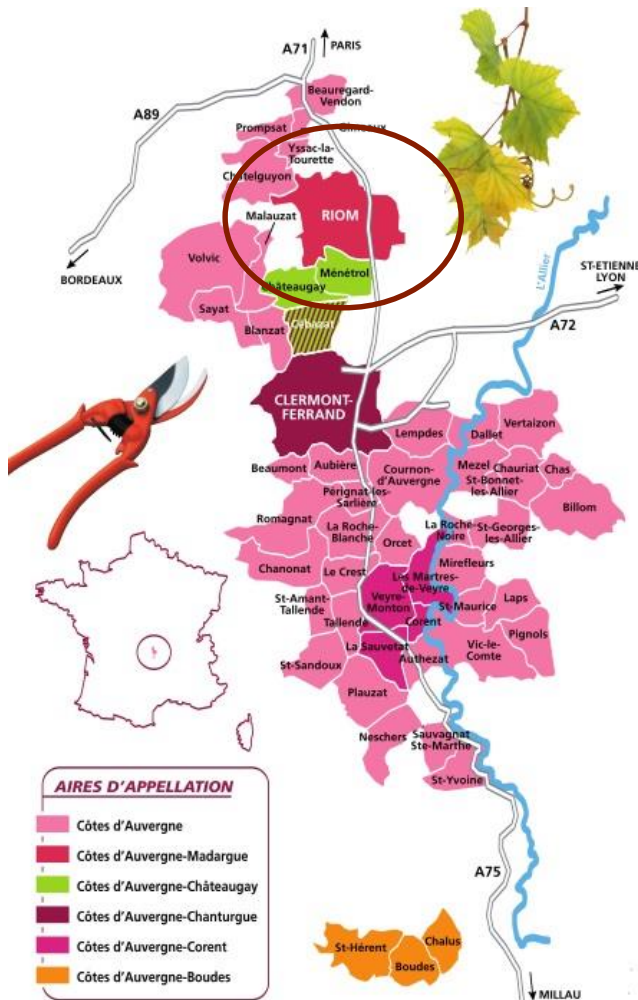
Sol à tendance siliceux, affleurement granitique, terres blanches pauvres en humus.

## Cépages :

- Gamay
- Pinot Noir

Altitude : 350 à 420 m

Caractéristiques : de couleur rubis foncé très soutenue, il développe des arômes de fruits rouges, framboise, groseille. En bouche, il est plein, rond et structuré.







©Pierre Soissons

*SYNDICAT des VITICULTEURS  
de la ZONE d'APPELLATION d'ORIGINE CÔTES D'AUVERGNE*





©Pierre Soissons

*SYNDICAT des VITICULTEURS*  
*de la ZONE d'APPELLATION d'ORIGINE CÔTES D'AUVERGNE*



# Châteaugay (uniquement en rouge)



## Encépagement :

- Gamay
- Pinot Noir

## Exposition : est- sud ; sud-est

## Caracteristiques des rouges:

- Rouge teinte rubis,
- Nez fruits rouges et d'épices,
- Bouche souple et pleine

## Anecdote :

Châteaugay était très apprécié de Louis XVI puis plus récemment par le peintre impressionniste Claude Monet.



©Pierre Soissons

*SYNDICAT des VITICULTEURS*  
*de la ZONE d'APPELLATION d'ORIGINE CÔTES D'AUVERGNE*



# Châteaugay (uniquement en rouge)

- Terroir : Sol constitué par une coulée basaltique, cendres volcaniques (pépérites) sur sol argilo-calcaire.



Échantillon et photographie : Pierre Thomas





©Pierre Soissons





# Chanturgue (uniquement en rouge)

- Un des plus anciens et des plus renomés crus d'Auvergne .  
A fait la notoriété du coq au vin Royal.

## **Terroir :**

Des flancs argilo-calcaires protégés de l'érosion par les coulées basaltiques.

## **Cépage :**

Gamay

Pinot Noir

## **Caractéristiques :**

Rouge soutenu aux reflets violacés

Nez de fruits rouges

En bouche, notes grillées soutenues par une bonne structure tanique.







*SYNDICAT des VITICULTEURS  
de la ZONE d'APPELLATION d'ORIGINE CÔTES D'AUVERGNE*



# Corent (uniquement en rosé)

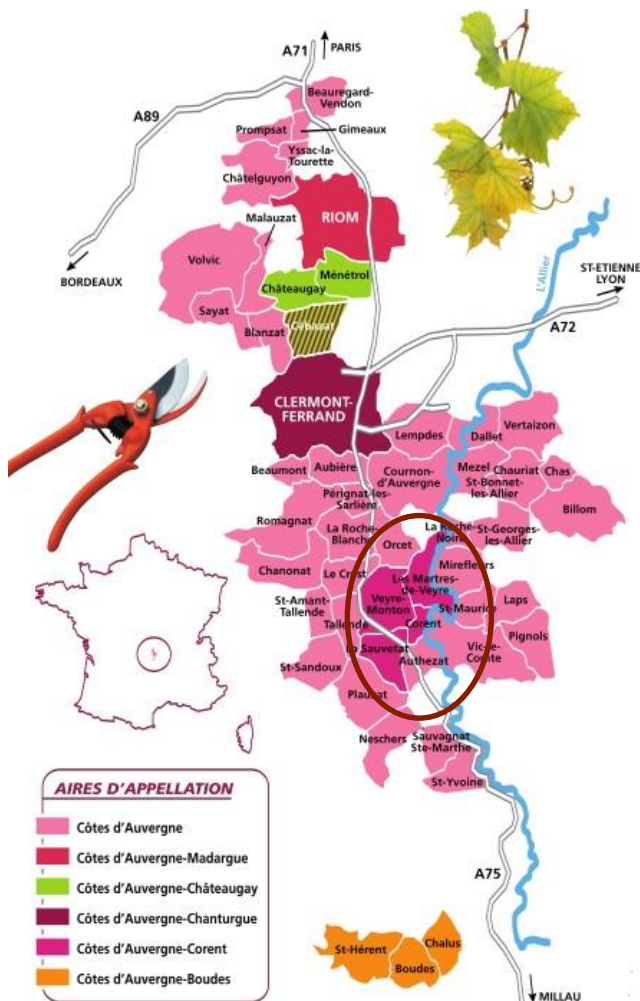
- Le vignoble de Corent est implanté sur les flancs d'un volcan.

## Terroir :

Un sol argilo-calcaire au sud et basaltique au nord avec des affleurements de pouzzolane.

Altitude : Les vignes sont plantées entre 400 et 500 m d'altitude.

Cépages : Gamay, Pinot Noir.



SYNDICAT des VITICULTEURS

de la ZONE d'APPELLATION d'ORIGINE CÔTES D'AUVERGNE

**Vin** : un Rosé très typé dit “ gris” à teinte pâle, aux nuances jaunes paille.

**Typicité** : Un nez vif de fruits rouges, une attaque vive, une bouche minérale et un vin léger.





# Boudes (uniquement en rouge)

- Le vignoble le plus méridional des Côtes d'Auvergne

## Terroir :

De l'argile latéritique sur une coulée basaltique.

## Cépages :

Gamay

Pinot Noir

## Typicité :

Vins rouges tanniques d'une teinte rubis foncé aux reflets violacés.

Nez fruité, mûr et épicé. Bouche souple et longue.







Des vignes parfois très anciennes et plantées en terrasse sur les côteaux du village.







©Pierre Soissons

*SYNDICAT des VITICULTEURS*  
*de la ZONE d'APPELLATION d'ORIGINE CÔTES D'AUVERGNE*



# L'AOC Côtes d'Auvergne en chiffres

## Destinations des ventes



## Répartition par couleur des volumes en AOC

25 %  
de vin rosé

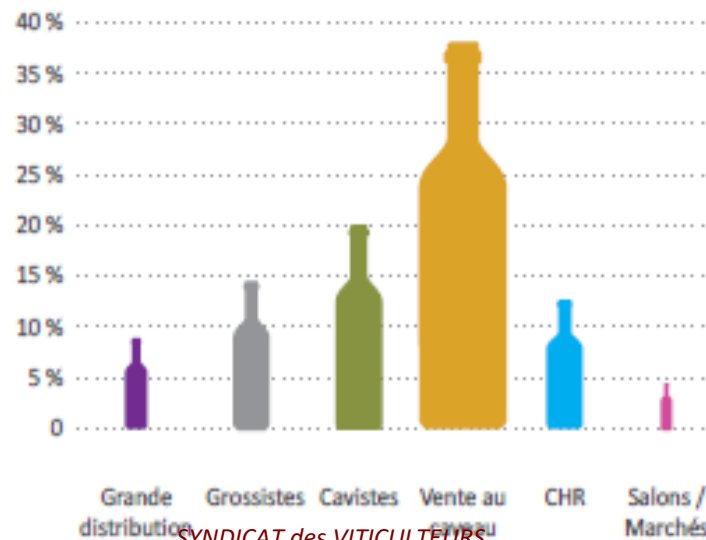
15 %  
de vin blanc

60 %  
de vin rouge



- Export
- National
- Régional

## Réseau de commercialisation



SYNDICAT des VITICULTEURS

de la ZONE d'APPELLATION d'ORIGINE CÔTES D'AUVERGNE



# Projets récents

- Publication au JO en 2015 de la création d'une IG Marc d'Auvergne
- Intégration de nouvelles communes dans l'aire AOC Côtes d'Auvergne
- Déplacement du conservatoire des cépages d'Auvergne
- Diagnostic et plan actions pour les freins d'accès au foncier : Ménétrol – Corent – Chanturgue et Cébazat
- Projet de fédération avec vignobles, Côte Roannaise, Côtes du Forez
- Elaboration d'un contrat de filière avec le CD63 : aides à la viticulture
- Développement œnotourisme : Réflexion sur la mise en place du label vignobles et découvertes
- Embauche d'un technicien viticole à temps plein
  
- Budget Syndicat promotion: environ 60 000€ et Fédération Viticole 60 000€ (diner des vendanges, concours départemental des vins, accueil journalistes, communiqués de presse...)

# TECHNIQUE : CONSERVATOIRE DES CEPAGES DU PUY-DE-DOME

# Les missions du conservatoire

- Maintenir la mémoire historique de l'ancien vignoble
- Conserver la diversité génétique : sauvegarde de la variabilité génétique maximum à l'intérieur de ces cépages.
- Utilisation de cette vigne conservatoire comme vigne mère de greffons pour les viticulteurs
- Constituer un support d'étude : Mise en place de projets de recherche notamment sur le potentiel oenologique des cépages
- Vigne vitrine ouverte ponctuellement aux visites du public
- Support pédagogique pour les élèves et étudiants des écoles du département



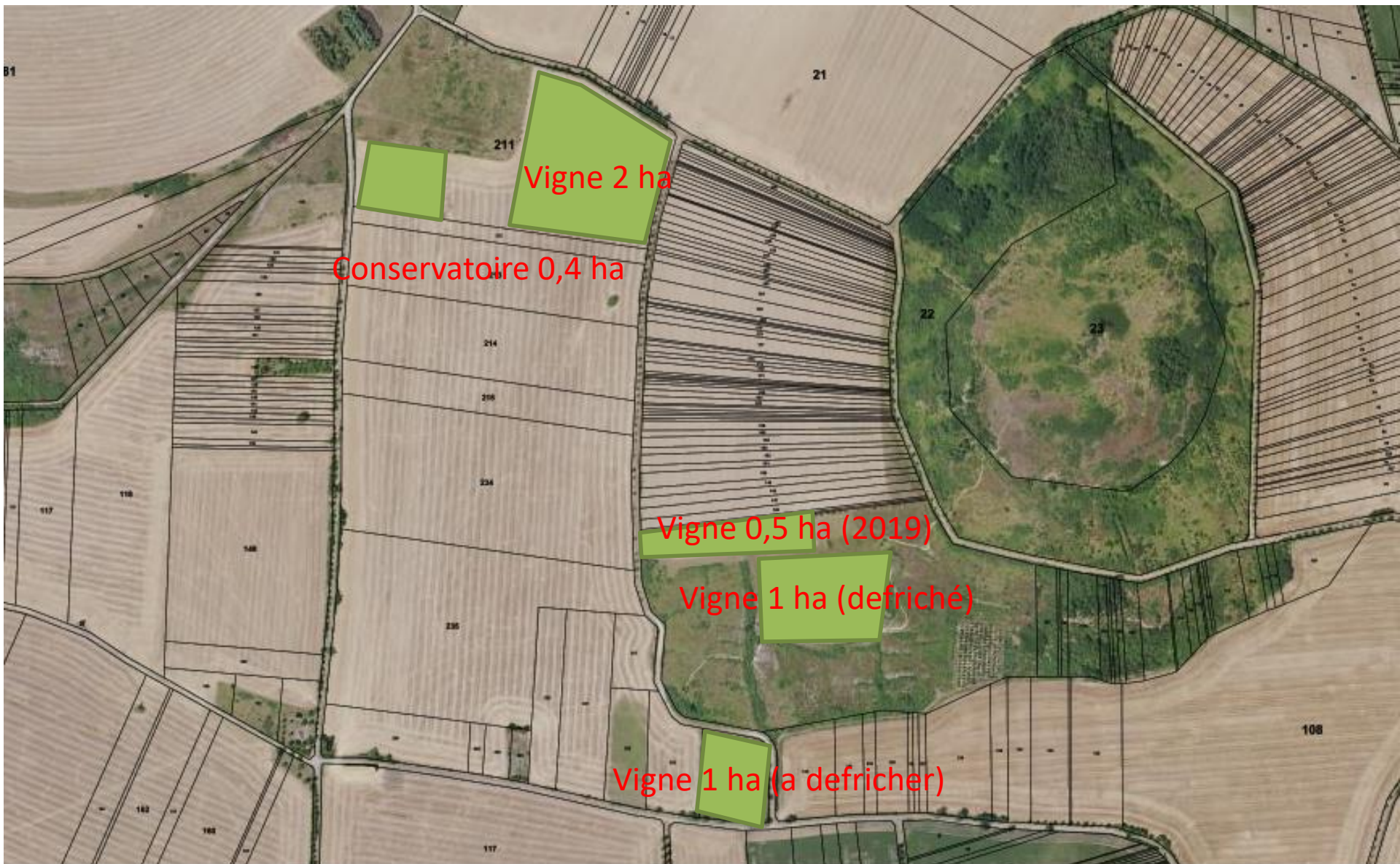
# Historique du conservatoire des cépages du 63 à Cournon

- prospections menées en 1996, 1997 et 1999 (Fédération Viticole du Puy-de-Dôme, CA 63, conjointement avec la SICAREX Beaujolais, FranceAgriMer (à l'époque l'ONIVINS Rhône Alpes), l'INRA de Montpellier, Montpellier SupAgro et l'IFV (à l'époque ENTAV))
- des études ampélographiques, virologiques et du suivi ont été réalisées pour chaque souche répertoriée.
- À l'issue de ce travail, 15 cépages ont été retenus pour l'implantation d'un conservatoire : En 2000 le premier conservatoire a été implanté à Authezat (63) chez un viticulteur. En tout 15 cépages, 153 clones (variétés) sur 7 pieds soit 1071 plants ont été implantés.

# Historique du conservatoire des cépages du 63 à Cournon

- En 2017, nécessité de replanter le conservatoire sur une nouvelle parcelle : mise en place d'un partenariat avec la commune de Cournon d'Auvergne
- Parcelle située au sein d'un périmètre concerné par un arrêté préfectoral de protection de biotope : choix de culture en AB
- Réponse à l'AAC 04 - Appel à candidature 2017 : Soutien aux collections des ressources phytogénétiques : 18 810€ attribué
- Ce travail a abouti à la plantation d'un nouveau conservatoire en juin 2018 sur une parcelle en propriété de la Ville de Cournon d'Auvergne sur 0,4 ha. S'intègre dans un projet de reconquête viticole sur plus de 4 ha de vigne (productives)

# Développement viticole commune de Cournon d'Auvergne





# Les cépages plantés

- Collection de 22 cépages (dont 4 blancs) 170 clones (variétés) dont une cinquantaine de gamay et une quinzaine de Syrah.
- Gamay : Les doubles sont plantés sur le conservatoire Gamay de Lissieu (69) géré par la SICAREX Beaujolais.
- Noir Fleurien et la Syrah : quelques accessions (10 au total) ont été introduites à l'IFV Domaine de l'Espiguette (30) à des fins de sélection clonale
- Pour un certain nombre de cépages, il n'existe pas d'autres conservatoires.



# Conservatoire des cépages du 63 à Cournon

Planté en juin 2018:

CANARI (Damas Noir) N : 4 clones plantés  
CHANIS GRIS: 1 clone planté  
CHATUS N : 1 clone planté  
CORBEAU N: 2 clones plantés  
EPINOUE N: 3 clones plantés  
GAMAY Bouze N : 1 clone planté  
GAMAY Fréaux N: 4 clones plantés  
GAMAY Noir : 65 clones plantés (dont 3 clones témoins)  
GOUAIS Blanc: 1 clone planté  
GREC Rouge : 2 clones plantés  
INCONNU DES ROUSSILLES : 3 clones plantés (à déterminer)

LIMBERGER N: 8 clones plantés  
MONDEUSE N: 14 clone planté  
NOIR FLEURIEN N: 29 clones plantés  
SYRAH N: 14 clones plantés (dont 2 clones témoins)  
PILIER (type de Mondeuse) : 13 clones plantés  
PINOT Noir : 1 clone planté  
PORTUGAIS Bleu N: 8 clones plantés (dont 1 clone témoin)  
SAUVIGNONASSE B: 2 clones plantés  
ST PIERRE DORE B: 1 clone planté  
VALDIGUIER N: 3 clones plantés



# Pour plus d'informations...



événements



Camille BUISSIÈRE,  
animatrice Fédération  
Viticole du 63  
[fedeviti63@orange.fr](mailto:fedeviti63@orange.fr)  
04 73 44 45 19

