



L'AOC CÔTES D'Auvergne

UN TERROIR VOLCANIQUE

SOMMAIRE

LES ACTUALITÉS

- 04** Regards croisés
- 07** Nouveau bureau
- 08** Terroir Volcanique
- 09** Focus sur les vins volcaniques

AOC CÔTES D'Auvergne

- 10** L'histoire & le savoir faire ancestral
- 12** L'AOC (3 petites lettres, 20 ans de travail)
- 14** Trois cépages de choix, la particularité des dénominations locales
- 16** Organismes et partenaires
- 18** La carte du vignoble



ÉDITO

Préparer la relève et construire l'avenir !

“ Comme tous les Français, les viticulteurs du Puy-de-Dôme ont été touchés par la crise de la Covid-19. Entre confinements, pertes d'exploitation, restaurants et bars fermés, la profession a souffert. Mais malgré cette situation sans précédent, notre motivation à construire l'avenir demeure intacte. Car les signes d'espoir en l'avenir sont nombreux, à commencer par la surface des exploitations qui continue de s'accroître. La profession s'organise pour préparer la relève. Des enfants de vignerons reprennent des exploitations et des professionnels venus d'autres régions et d'autres horizons se laissent séduire par les contreforts de notre belle Auvergne pour s'installer. L'évolution climatique permet d'envisager de nouvelles perspectives pour notre vignoble. Le foncier, moins cher que dans certaines régions viticoles, est un argument fort de séduction pour les nouveaux convertis. La qualité de vie que nous proposons est aussi un atout incomparable pour les candidats à l'installation. Le classement à l'UNESCO de la chaîne des Puys est, à ce titre, un signe fort de reconnaissance de notre territoire aux yeux du monde entier. Nous serons à la hauteur des espoirs suscités. L'histoire de la vigne en Auvergne ouvre un nouveau chapitre. ”

Gilles Vidal

REGARDS CROISÉS



GILLES VIDAL
PRÉSIDENT DE L'AOC
CÔTES D'AUVERGNE

PIERRE DESHORS
PRÉSIDENT DE LA FÉDÉRATION
VITICOLE DU PUY-DE-DÔME

*“ Nous avons
appris de la crise ”*

Comment la profession a-t-elle vécu ces derniers mois de crise ?

GILLES VIDAL : 2020 a vraiment été une année noire pour la profession ! En temps normal, 50 % de notre production est écoulée auprès des acteurs de la restauration et 50 % auprès des cavistes et des grandes surfaces, sans oublier l'export. Lorsqu'on sait que les restaurants, les bars et les commerces ont été très impactés par les mesures de fermeture et de restriction, on comprend que la crise nous a tous touchés de plein fouet. Et si l'on rajoute le Brexit qui a compliqué les choses pour l'export en direction de la Grande-Bretagne et la taxe Trump qui nous a lourdement pénalisés dans notre commerce avec les États-Unis... Cela finit par faire beaucoup ! Heureusement que nous avons fait une grande campagne de communication juste avant la crise sur le thème “ne nous lâchez pas la grappe !”, cela a permis de faire parler de nous. Et puis, le premier salon des vins volcaniques VINORA, en février 2020, à Vulcania, a été un très grand succès.

PIERRE DESHORS : Pour nous, vigneron indépendants, le chiffre d'affaires du printemps 2020 a chuté de 80 %. Plus de foires, plus de salons, plus de canaux pour écouler la marchandise. Les cavistes fermés et l'export au ralenti. On a vraiment souffert ! Cela nous a obligé à trouver des sorties de secours : création de sites internet, développement du click & collect, promotion des circuits courts... Après un printemps compliqué, l'été 2020 a été euphorique. Les gens se sont sentis libérés. Nous avons connu une affluence exceptionnelle qui nous a permis d'écouler une grande partie de nos cuves. Depuis, les contraintes sont différentes. La production de 2020 a été abondante et on ne voit toujours pas de sortie de crise.

Cette crise a-t-elle néanmoins permis de dégager des points positifs pour les viticulteurs du Puy-de-Dôme ?

G.V : Nous avons appris de la crise que nous traversons. Les Auvergnats ont mis à profit cette période pour redécouvrir leur vignoble. Durant la période estivale, les touristes ont été très nombreux à venir nous rendre visite dans nos caveaux. Les collectivités ont également bien joué le jeu en proposant des paniers de produits locaux. Cela nous a apporté une clientèle nouvelle.

P.D : Effectivement, nous connaissons depuis plusieurs mois un regain d'intérêt pour le consommateur local. Les Clermontois, et plus largement les Auvergnats, se sont intéressés à nous et ont découvert que le vin d'Auvergne a beaucoup d'atouts.

Aujourd'hui, quelles sont vos perspectives ?

G.V : Nous allons continuer à faire parler de nous, car nous sentons un vrai grandissant intérêt de la part du public et des consommateurs. Nous allons développer encore plus l'œnotourisme. Les caves mettent en place de plus en plus d'animations en parallèle de la visite des vignes : balade en trottinettes électriques, bars éphémères, promenade à cheval... Il y a une offre vraiment originale et diversifiée.

P.D : Notre objectif est d'obtenir le label national “Vignoble et découverte”. Il se passe plein de choses. C'est à nous de le faire savoir. On sent d'ailleurs un vrai soutien de la part des offices de tourisme et de la Chambre départementale d'agriculture du Puy-de-Dôme. Nous devons tous travailler main dans la main.

Enfin, il y a un vrai sujet autour de la transmission. Que souhaitez-vous mettre en place pour préparer l'avenir ?

G.V : chez les coopérateurs, c'est un sujet récurrent. Beaucoup d'entre nous vont partir à la retraite et cherchent des successeurs. Il faut attirer plus de jeunes en faisant mieux connaître notre filière et en expliquant qu'elle peut être rentable. Nous avons encore assez de surfaces viticoles pour attirer de nouveaux talents. Parallèlement, il y a des maires qui mettent à disposition des terrains pour les candidats à l'installation, comme à Cournon-d'Auvergne, Enval et Clermont-Ferrand avec les côtes de Chanturgue. Tout cela va dans le bon sens.

P.D : On travaille aussi beaucoup avec la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme. Des réunions vont avoir lieu en septembre 2021 entre cédants et repreneurs potentiels. J'ai quitté le Languedoc il y a quinze ans pour venir m'installer ici, je n'ai jamais eu à regretter ce choix. J'ai encore une quinzaine d'années à travailler et je prépare déjà ma succession. C'est un travail au long cours.



ZOOM SUR LES ACTUALITÉS



UN NOUVEAU BUREAU...

Le 17 février 2021, le conseil d'administration de l'ODG Côtes d'Auvergne s'est réuni, à la suite d'une première assemblée générale du Syndicat des viticulteurs de la zone d'appellation d'origine Côtes d'Auvergne. Un nouveau bureau a été élu à cette occasion pour une durée d'un an renouvelable.

Gilles VIDAL, Président du Syndicat

Philippe HEYRAUD, Vice-Président

Pierre GOIGOUX, Vice-Président

Eric VINDIOLLET, Secrétaire

Jean-Baptiste DEROCHE, Trésorier

Vincent AUZOLLE, Trésorier-adjoint

Pierre DESHORS, Secrétaire-adjoint et Président de la Fédération Viticole du Puy-de-Dôme

... ET UN AGENDA QUI S'ADAPTE

La crise sanitaire a perturbé l'agenda normal des festivités mais la Fédération Viticole du Puy-de-Dôme a tenu à maintenir quelques événements :

Concours Départemental des vins 17 MAI 2021

Organisé par le Syndicat AOC Côtes d'Auvergne depuis plus de 30 ans, ce concours a pour objectif de faire découvrir la qualité et la diversité de la production viticole puydomoise. Cette année, il sera organisé à huis-clos, en raison du contexte sanitaire. Le concours sera suivi d'une visio-dégustation, 15 jours plus tard, le 31 mai 2021, afin de promouvoir les meilleurs vins médaillés et faire la promotion des Côtes d'Auvergne et de l'IGP Puy-de-Dôme dans son ensemble. Trente journalistes sont attendus pour cette dégustation inédite.



Festiwine à Cournon d'Auvergne 30 JUILLET 2021

Organisé au plan d'eau de Cournon d'Auvergne, dans un esprit festif et convivial, pour présenter le travail des viticulteurs du Puy-de-Dôme.

Journées pique-nique 1^{ER} JUILLET & 29 JUILLET 2021

À Ambert, en partenariat avec la Fourme d'Ambert. Au programme, dégustations de fromages et vins d'Auvergne.

Tournée des lacs 3 AOÛT 2021 - LAC D'AYDAT 4 AOÛT 2021 - LAC DE CHAMBON

Pour faire découvrir au grand public les produits régionaux.

Le repas des vendanges NOVEMBRE 2021

"LE CLOS DES AMOUREUX" : MÉCÈNES ET AMBASSADEURS



Cette parcelle emblématique, cultivée par Vincent Auzolle, est un hymne à tous les amoureux de la vigne et du bon vin qui ont la volonté de promouvoir le vignoble puydomois. Pour fédérer l'ensemble des acteurs d'un territoire, Le Clos des Amoureux s'articule autour du mécénat : entreprises et/ou particuliers qui peuvent baptiser un cep et devenir ainsi acteurs de la reconnaissance de l'AOC Côtes d'Auvergne. Ces parrains de ceps de vigne du "Clos des Amoureux" sont de véritables ambassadeurs de la nouvelle dynamique du vignoble. Le Syndicat de la Zone d'Appellation d'Origine Côtes d'Auvergne convie les 110 parrains (entreprises régionales, personnalités et passionnés) du Clos des Amoureux. Des moments chaleureux animés par les viticulteurs qui sont, avant tout, des instants de partage et de découverte autour de la vigne.





UN TERROIR VOLCANIQUE UNIQUE

Le vignoble AOC Côtes d’Auvergne est unique en son genre dans le paysage viticole français, puisqu’il tire son originalité de l’ancienne activité volcanique du territoire. L’aire d’appellation s’étend sur environ 80 km du Nord au Sud et 15 km d’Est en Ouest et se répartit sur 53 communes. Ses sols argilo-calcaires sont issus d’un processus de sédimentations accumulées pendant plus de 20 millions d’années entre les deux chaînes de montagnes au sein du bassin d’effondrement de la Limagne. Pris entre les Monts du Livradois, à l’Est, et la chaîne du Sancy, à l’Ouest, le vignoble auvergnat jouit de sols argilo-calcaires et basaltiques propices à la viticulture.

Basaltes, pépérites, ponces, coulées en inversion de relief : nul par ailleurs que dans les Côtes d’Auvergne, le volcanisme n’a contribué à une telle diversité de terroirs. La renommée et la particularité de dénominations locales complémentaires que sont Madargue, Châteaugay, Chanturgue, Corent et Boudes illustrent d’autant plus cette diversité des sols.

UN CLIMAT TRÈS FAVORABLE

Le climat local est également propice à la viticulture. Placé sur le 45° parallèle, celui du saint-émilion, des côtes-rôties, du Piémont Italien ou des Pinots Noirs de l’Oregon, qui délimite les vignobles septentrionaux des méditerranéens, le vignoble des Côtes d’Auvergne bénéficie d’un climat semi-continental très favorable à son épanouissement. Les parcelles de vignes de l’AOC Côtes d’Auvergne bénéficient de **l’effet de Foehn*** qui régule les températures et limite les précipitations. Avec des étés chauds et des précipitations moyennes annuelles de 500 millimètres, la vigne trouve sur les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin d’excellentes conditions climatiques durant toute la période végétative. Ces conditions assurent un démarrage précoce du cycle végétatif et un déroulement optimal de la phase de maturité. Les belles arrière-saisons sont souvent la clef d’une bonne maturation de la vendange.

***L’effet de Foehn** est un phénomène météorologique. Le vignoble auvergnat en bénéficie car il se trouve derrière la Chaîne des Puys, qui lui offre un rempart sous les vents dominants. Versant Ouest, l’air diminue en pression atmosphérique et se refroidit en même temps ; cela provoque une condensation de la vapeur d’eau contenue dans l’air, la formation de nuages, avant de se transformer en précipitations. À l’inverse, sous le versant Est, les masses d’air ayant perdu une grande partie de leur humidité, redescendent et se compriment, ce qui entraîne un réchauffement et un assèchement.

3 QUESTIONS



JEAN-BAPTISTE DEROCHE
TRÉSORIER DU SYNDICAT
DES CÔTES D’AUVERGNE
ET VICE-PRÉSIDENT DE
VINORA

“ Nous espérons un label
“vin volcanique” d’ici trois ans ”

Comment se caractérise le vignoble auvergnat ?

L’Auvergne s’impose comme le premier vignoble volcanique français. Ses 350 hectares sont les seuls à concentrer tous les terroirs volcaniques existant dans le monde, à savoir le basalte, la pierre ponce, la pépérite et la pouzzolane. Sans oublier les sols les argilo-calcaires qui ont été sculptés par la géologie auvergnate et qui font partie intégrante du vignoble régional.

Tout ceci lui confère une typicité unique au monde. Cette caractéristique permet de produire des vins d’une grande minéralité, riches en potassium, dégageant beaucoup de fraîcheur et ce qu’il faut d’acidité. Bref, des vins très fruités. Tout ce que les consommateurs recherchent !

Quel est votre prochain objectif ?

Aujourd’hui, nous travaillons avec les scientifiques du CNRS et l’Institut du vin de Dijon pour démontrer qu’il existe bien une corrélation entre le goût des vins d’Auvergne et le sous-sol volcanique sur lequel il est produit. Notre but est d’obtenir un label “Vin volcanique” d’ici trois ans, qui serait reconnu partout dans le monde entier. Pour cela, le Conseil départemental du Puy-de-Dôme, la Région Auvergne-Rhône Alpes et l’Europe nous soutiennent dans notre démarche.

Est-ce qu’il y aura une nouvelle édition du salon VINORA ?

Absolument ! La situation sanitaire complique beaucoup les agendas. Mais, vu le succès et les retombées de la première édition, début 2020, nous savons déjà qu’il y aura une suite.

À propos de VINORA : basée à Clermont-Ferrand, VINORA est une association qui fédère des vignerons coopérateurs, des vignerons indépendants, des entreprises de distribution et soutenue par de grands partenaires publics et privés. Sa mission est d’étudier la typicité des vins et des terroirs volcaniques dans le monde ; de les promouvoir, d’accompagner le développement économique de la filière et de valoriser l’image des vins volcaniques auprès du grand public. Projet imaginé par Pierre Desprat et par une équipe de vignerons passionnés il y a deux ans, le premier salon VINORA s’est tenu du 30 janvier au 3 février 2020, à Vulcania. L’événement a attiré 31 exposants et autant de partenaires, 500 visiteurs et 50 journalistes français et internationaux. Une très belle réussite pour une première !



VIN D'Auvergne, TOUTE UNE HISTOIRE

Les spécialistes situent les premières traces de vigne en Auvergne vers le Ve siècle. Au fil des siècles, le vignoble prospère et se développe fortement au Moyen Âge. L'adoucissement du climat à cette époque permet à la vigne de pousser jusqu'à plus de 1 000 mètres d'altitude et l'expansion démographique permet le développement de la vigne qui dépasse alors les 10 000 hectares. Du XV^e au XVII^e siècle, l'Auvergne se couvre de vigne et connaît une période d'expansion. Au XVI^e siècle, les premières appellations apparaissent comme Boudes, Châteauguay, Corent, Madargue, ou encore Chanturgue. Dans les années 1700, la superficie de la vigne en Auvergne atteint jusqu'à 21 000 hectares. La qualité du vin des côtes d'Auvergne s'améliore au point d'étendre sa renommée dans tout le royaume et de séduire jusqu'au roi Henri IV qui servira à sa table ce vin "royal". Plus tard, ce vin coulera à flots à Versailles sous Louis XIV.

L'OBTENTION DE L'AOC EN 2010

Mais en 1880, la France connaît une crise majeure avec l'arrivée du phylloxéra. Ce puceron importé des États-Unis détruit en quelques années une très grande partie du vignoble français et provoque la disparition de cépages et de vignobles ancestraux. L'Auvergne, quant à elle, est épargnée pendant une dizaine d'années. Les viticulteurs auvergnats profitent de cette période d'abondance, au point de devenir le 3^e département français producteur de vin. En 1890, il compte 43 575 hectares de vignes !

À la fin du XIX^e, le vignoble auvergnat est décimé pour moitié. Les deux conflits mondiaux qui s'ensuivent finissent d'entamer la période d'abondance. Il faudra attendre la fin du XX^e siècle pour renouer avec le prestige ancestral du vignoble auvergnat. Une amélioration qualitative des vins du terroir est enregistrée jusqu'à l'obtention de l'AOC en 2010, une date historique pour le vin d'Auvergne.



DES ACTEURS ENGAGÉS ET PASSIONNÉS

"LES VIGNERONS INDÉPENDANTS DES CÔTES D'Auvergne"

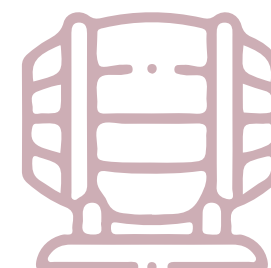
Il s'agit d'un regroupement de viticulteurs fiers de leurs vins, de leur qualité et leur typicité. Valorisant la singularité de ses bouteilles, chaque viticulteur indépendant signe sa propre production, assure sa commercialisation et sa promotion. Leurs activités représentent 112 hectares de vignes (30 % du vignoble). Ils vinifient près de 50% des crus de l'appellation Côtes d'Auvergne.

Leurs missions :

Défendre les intérêts des vignerons et promouvoir le savoir-faire et la qualité des vins des Côtes d'Auvergne. Ils sont aussi chargés d'exprimer auprès des pouvoirs publics les problèmes spécifiques à la filière viticole.

DESPRAT SAINT-VERNY, ENTREPRISE VINICOLE AUVERGNATE

Desprat Saint-Verny est une entreprise vinicole d'Auvergne, ouverte sur trois métiers : la commercialisation des vins, de bières artisanales et de spiritueux, la vinification de vins volcaniques issus du terroir auvergnat et la création de recettes originales. L'humain et le savoir-faire sont au cœur des activités de l'entreprise qui innove chaque jour pour offrir le meilleur en termes de produits et de services. Cette recherche permanente de la qualité anime les 56 viticulteurs coopérateurs, de la vigne au verre.



CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DE LA SAINT-VERNY ET LES COMPAGNONS DU BOUSSET

Leurs missions :

Promouvoir la tradition vigneronne d'Auvergne : Saint-Verny, patron des vignerons et de la gastronomie régionale

Témoigner du passé culturel de Saint-Verny, de ses diverses représentations en organisant des manifestations "tournantes" où les statues de Saint-Verny sont présentes.

Entretenir et développer avec un esprit d'honneur et de courtoisie chevaleresque des rapports de convivialité.

Développer une convergence avec les autres confréries. Participer aux activités organisées par d'autres structures: associations et partenaires du monde vitivinicole.

Assurer la formation des adhérents aux bases de l'œnologie, pour en faire des œnophiles.

Concrétiser nos objectifs par la réalisation d'activités de promotions qui nous permettront d'atteindre notre but : stands de dégustations, ventes de produits viticoles, du terroir et d'accessoires.



AOC : 3 LETTRES, 5 CRUS & 20 ANS DE TRAVAIL



La date du mardi 16 novembre 2010 est marquée d'une pierre blanche dans l'histoire du vignoble auvergnat. Ce jour-là, le comité de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) donnait un avis favorable à la demande d'accession en AOC du vignoble des Côtes d'Auvergne. Ce label représente la reconnaissance d'un long travail des vignerons fiers de leur terroir et de leur vin unique.

L'appellation Côtes d'Auvergne s'étend aujourd'hui sur 53 communes et une mosaïque de terroirs qui confère aux vins auvergnats une expression particulière marquée par les sols basaltiques et granitiques du Puy-de-Dôme.

UNE OUVERTURE À L'INTERNATIONAL

L'AOC distingue l'ensemble du vignoble et les 5 crus du territoire. Fait presque unique dans les annales du vignoble français, le vignoble des Côtes d'Auvergne a bénéficié d'une accession hiérarchisée à l'appellation, lui permettant ainsi de conserver ses cinq dénominations locales, qui constituent des valeurs fortes de son identité : Madargue, Châteaugay, Chanturgue, Corent et Boudes.

Cette distinction permet ainsi de valoriser ce vignoble dans son ensemble, tant pour la typicité de son sol que pour le talent de ses Hommes. L'AOC devrait permettre au vignoble de développer sa notoriété et lui ouvrir des portes sur le marché français mais aussi international, lui assurant ainsi la possibilité d'acquérir de nouvelles opportunités de commercialisation et de promotion.

L'AOC EN QUELQUES DATES

- 1951** : Définition d'une AOVDQS "Côtes d'Auvergne" sur quatre communes.
- 1977** : Modification de l'AOVDQS sur 53 communes avec la définition de l'aire des Côtes d'Auvergne et les cinq appellations locales.
- 1989** : Début des démarches par la Fédération pour obtenir l'AOC.
- 2010** : Accession hiérarchisée en AOC.
- 2011** : Première récolte en AOC.

L'AOC EN CHIFFRES



350 ha

de superficie totale de vignoble,
dont **246 en AOC** et **104 en IGP**

53 communes

sont concernées par l'AOC



5 dénominations :

Madargue, Châteaugay, Chanturgue,
Corent et Boudes.



29 vignerons indépendants

en AOC Côtes d'Auvergne et IGP Puy-de-Dôme et une cave coopérative

56 viticulteurs affiliés

à la Cave Desprat Saint-Verny



Production annuelle de

11 831 hl

soit environ

1,6 million de bouteilles

7 875 hl de vin rouge

1 986 hl de vin blanc

1 970 hl en vin rosé



Rendement moyen en **2020** :

34 hl/ha

3 cépages principaux

Gamay et pinot Noir

81 %

de la superficie totale (AOC + IGP)

Chardonnay

19 %

de la superficie totale (AOC + IGP)

LES CARACTÉRISTIQUES AOC

Réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, l'AOC Côtes d'Auvergne est un vin issu de raisins chardonnay, gamay et pinot Noir récoltés sur 53 communes du Puy-de-Dôme. Les dénominations géographiques complémentaires "Boudes", "Chanturgue", "Châteaugay" et "Madargue" sont réservées aux vins tranquilles rouges. La dénomination "Corent" est quant à elle réservée aux vins tranquilles rosés. Sur les exploitations, la proportion de cépage principal est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement. Le cépage principal devant être le gamay (pour les rouges et rosés), les viticulteurs ont une vingtaine d'années pour mettre leur exploitation progressivement aux normes.

ZOOM SUR L'IGP



QUID DE L'IGP PUY-DE-DÔME ?

L'Indication Géographique Protégée (IGP) du Puy-de-Dôme – anciennement Vin de Pays – désigne des vins issus de raisins récoltés dans le département. Le principal intérêt dans la production de vin IGP est de travailler différents cépages de ceux autorisés en AOC. De plus, les viticulteurs peuvent proposer un vin 100 % pinot noir en IGP, proportion impossible en AOC puisque le cahier des charges tolère jusqu'à 50 % de pinot dans les vins rouges et rosés.



CÉPAGES D'Auvergne : LA PREUVE PAR TROIS



Trois cépages sont utilisés dans l'élaboration des vins de l'Appellation d'Origine Contrôlée Côtes d'Auvergne : Les cépages rouges, gamay majoritaire et pinot Noir couvrent 81 % du vignoble. Les cépages blancs, Chardonnay, occupent les 19 % restants.

LE GAMAY : Ce cépage est souvent cultivé sur les sols basaltiques. C'est le cépage le plus répandu dans le Puy-de-Dôme : il est présent au moins à 50 % dans les vins rouges ou rosés en Côtes d'Auvergne. Depuis une trentaine d'années, les plantations s'effectuent surtout en gamay dit "Beaujolais", sélection issue du Val de Loire et dotée de caractères phénoliques intéressants (faible poids de la grappe, précocité...).

LE PINOT NOIR, longtemps nommé l'Auvergnat en Auvergne, ce cépage noble a trouvé dans le Puy-de-Dôme un climat et un terroir argilo-calcaire adapté à sa culture délicate.

LE CHARDONNAY est cultivé sur les meilleures parcelles argilo-calcaires du terroir auvergnat et sur les altitudes les plus élevées. À maturation lente, ce cépage donne au vin richesse et puissance, ainsi qu'une finesse déconcertante. Le chardonnay est l'unique cépage autorisé en blanc. Il représente 20 % de l'encépagement

AOC CÔTES D'Auvergne : QUELLES DÉNO- MINATIONS ?

Les vins de côtes d'Auvergne se répartissent en 5 dénominations.

MADARGUE - Rouge : Au nord du vignoble des Côtes d'Auvergne, situé sur la commune de Riom, le cru de Madargue secrète un des vins d'une rare élégance et présente des caractéristiques qui en font un vin à l'identité originale. À l'œil, il offre une couleur profonde et intense. En bouche, il s'avère d'une grande souplesse et d'un bel équilibre. Bien structuré, il se révèle un excellent vin de garde.

En volume, c'est le plus petit cru de l'appellation. Le viticulteur Julien Déat a d'ailleurs planté cette année 12 500 pieds de vigne pour ce cru, de quoi augmenter le volume de production de cette appellation dans les prochaines années.

CHATEAUGAY - Rouge : Le plus typique de la région, le cru de Châteaugay offre une belle longueur en bouche, des tanins élégants ainsi qu'une saveur aux notes de poivre et de fruits rouges. Avec sa belle couleur rubis. Le Châteaugay est un vin souple dont la légère acidité fait la fraîcheur et l'authenticité.

CHANTURGUE - Rouge : Tout petit vignoble enclavé dans les hauteurs de Clermont-Ferrand, l'AOC Côtes d'Auvergne Chanturgue possède une belle teinte rouge, assez sombre et soutenue avec des reflets violacés. Fruit, structure, élégance et finesse caractérisent indéniablement les vins de Chanturgue.

BOUDES - Rouge : Avec ses vignes en terrasse idéalement exposées au Sud, le Boudes est un vin charnu et bien structuré, ferme et viril sans être acide. On y retrouve le caractère poivré et épicé, typique du terroir auvergnat.

CORENT - Rosé : Seul cru de vin rosé dans l'AOC Côtes d'Auvergne, les vignes de Corent produisent depuis toujours un magnifique "vin gris". D'une belle amplitude en bouche offrant des arômes riches et denses de fruits frais, le Corent est un vin vif qui allie avec panache la fraîcheur, la rondeur et la minéralité.



ORGANISMES & PARTENAIRES

LA FÉDÉRATION VITICOLE DU PUY-DE-DÔME

Le vignoble des Côtes d'Auvergne doit sa renommée en grande partie au travail de la Fédération Viticole du Puy-de-Dôme. Créée en 1987, elle est le centre de la filière viticole du département qui regroupe 100 vignerons et viticulteurs. Présidée par PIERRE DESHORS, depuis avril 2020, elle emploie une animatrice, Sarah Moulinier. Son siège se situe à Aubière dans les locaux de la Chambre d'Agriculture. Ses missions sont variées : promouvoir le vignoble des Côtes d'Auvergne par diverses actions : édition de documentations, participation à des salons, événements, dégustations... Valoriser ses vins auprès de la clientèle ou encore coordonner, fédérer et informer la filière viticole du Puy-de-Dôme.



LE SYNDICAT DES VITICULTEURS DE LA ZONE D'APPELLATION CÔTES D'AUVERGNE

Créé en 1990, à l'initiative de la Fédération Viticole du Puy-de-Dôme, sa mission était de faire accéder les vins des Côtes d'Auvergne à l'AOC ; un long combat qui a abouti en 2010 sous la présidence de Jean-Pierre Pradier. L'année suivante, Pierre Goigoux lui succède. Philippe Heyraud prend le relai en 2013. Yvan Bernard est ensuite resté président du Syndicat de 2015 à 2019, avant d'être remplacé par Gilles Vidal en décembre 2019.



2018 : LA FUSION

En avril 2018, le Syndicat des viticulteurs fusionne avec le Syndicat de défense des vins d'Indication Géographique Protégée (IGP) Puy-de-Dôme. L'IGP, est née de la volonté européenne d'étendre le système d'identification des produits par l'origine.

TOQUES D'AUVERGNE : UN PARTENAIRE DE GOÛT

L'association des Toques d'Auvergne réunit une cinquantaine de cuisiniers auvergnats autour de valeurs communes : des produits simples et authentiques, dans un climat de partage et de fraternité. Chefs étoilés, Bibs Gourmands, chefs réputés ou jeunes talents, les Toques d'Auvergne se mobilisent pour faire connaître l'Auvergne au travers de sa gastronomie et d'un certain art de vivre.



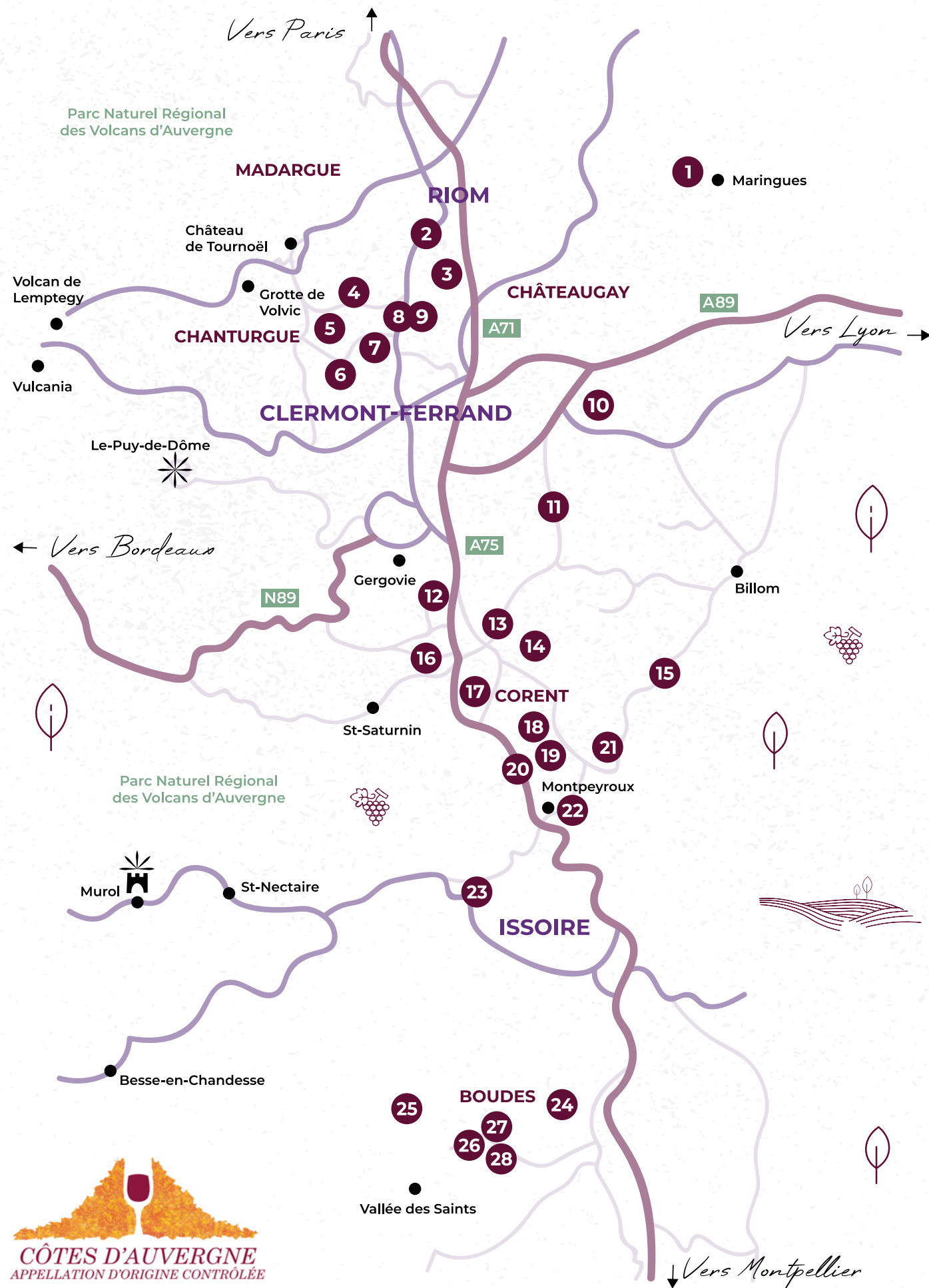
"Notre rapprochement avec la Fédération des viticulteurs du Puy-de-Dôme était une évidence, car nous partageons le même ADN, le même goût pour les bons produits, les circuits courts et un art de vivre à l'auvergnate. Restaurateurs et vignerons partagent aussi une même passion : celle de la table des bons vivants". **Jean François Fafournoux**, président de l'association des Toques d'Auvergne.

Les initiatives menées par la Fédération départementale viticole du Puy-de-Dôme sont activement soutenues et aidées par le Conseil du Puy-de-Dôme et la Région Auvergne-Rhône-Alpes, le Comité Vin, la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme et le Crédit Agricole.

Sans oublier les communes et les communautés de communes qui nous soutiennent dans les différents projets !

Qu'ils en soient ici tous remerciés !





SUR LA ROUTE DES VINS DE L'AOC CÔTES D'Auvergne ET DE L'IGP PUY-DE-DÔME

1. SCEA MONTGACON

Visite de la cave sur rendez-vous
Place Beaudet Lafarge
63350 Maringues
0662305985
p.quinty@laposte.net

2. EARL BENOIT MONTEL

Ouvert le vendredi à partir de 18h30
ou sur rendez-vous.
6 rue Henri et Gilberte GOUDIER
ZI la Varenne
63200 RIOM
06 32 00 81 05
benoit-montel@orange.fr

3. ROYET CATHERINE & ROLAND

Ouvert tous les jours sur rendez-vous.
Le Champ - ROY
Allée Edouard Daudier
63200 MENETROL
04 73 38 70 47 - 06 07 96 48 18
roland.royet@wanadoo.fr
www.vins-royet.fr

4. DOMAINE ROUGEYRON

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h
et de 15h à 19h. Le dimanche sur rendez-vous.
27 rue de la Crouzette
63119 CHÂTEAUGAY
04 73 87 24 45 - 06 66 76 42 38 - 06 62 80 78 20
domaine.rougeyron@gmail.com

5. DOMAINE TOURLONIAS

Ouvert tous les jours.
27 rue Antoine Lannes
63119 CHÂTEAUGAY
04 73 87 60 63 - 06 83 16 25 28
cave.tourlonias@wanadoo.fr
06 80 52 41 79
domaine.tourlonias@gmail.com
www.domaine-tourlonias.fr

6. DOMAINE STEPHANE BONJEAN

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 20h,
le week-end sur rendez-vous.
88 rue du clos
63112 BLANZAT
06 83 12 88 90
stephanebonjean@yahoo.fr
www.stephane-bonjean.com

7. CAVE AUZOLLE VINCENT

Ouvert du lundi au vendredi de 17h à 19h
et le samedi de 9h à 12h.
Rue des Charrettes
63118 CEBAZAT
06 07 13 18 05
vincent.auzolle@orange.fr

8. HÉRITAGE VOLCANIC

ÉTIENNE RACHEZ
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30
et de 15h à 18h.
Chemin des Cleaux
63119 CHÂTEAUGAY
06 65 62 75 30
etienne@heritagevolcanic.com
www.heritage-volcanic.com

9. DOMAINE DE LA CROIX ARPIN

PIERRE GOIGOUX
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30
et de 15h à 18h.
Chemin des Cleaux
63119 CHÂTEAUGAY
06 11 77 61 99 - 04 73 25 00 08
domaine.pierre.goigoux@orange.fr
www.pierregoisgoux.fr

10. LAURENT HEINIS

Ouvert sur rendez-vous.
Route de Clermont
63430 PONT DE CHÂTEAU
06 22 48 67 11
laurent.heinis@gmail.com

11. RICHARD TOURNAYRE

Ouvert tous les samedis de 9h à 12h.
14 rue Franck Francon
63115 MEZEL
04 73 83 43 29 - 06 68 78 26 64
richardtournayre@free.fr

12. GILLES PERSILIER

Ouvert sur rendez-vous.
La Bavoisine
3 bis rue du Centurion
63670 LA ROCHE BLANCHE
04 73 79 44 42 - 06 77 74 43 53
gilles-persilier@wanadoo.fr
www.persilier-vins.com

13. DOMAINE DES TROUILLÈRES

MICKAËL HYVERT
Ouvert de 8h à 12h le samedi matin.
5 rue de Tobize
63730 LES MARTRES-DE-VEYRE
06 33 77 60 45
domainedestrouilleres@gmail.com

14. MARC PRADIER

Ouvert tous les samedis de 8h30 à 12h
ou sur rendez-vous.
9 rue Saint Jean Baptiste (centre-ville)
63730 LES MARTRES-DE-VEYRE
04 73 39 86 41 - 06 86 81 40 84
pradiermarc@orange.fr

15. DOMAINE JÉRÔME CHAPEL

Visite et dégustation toute l'année sur rendez-vous.
398 route de Vic le Comté
63270 LAPS
06 85 88 51 50
jerome.chapel@wanadoo.fr

16. DOMAINE LA TOUR DE PIERRE

PIERRE DESHORS
Dégustation, visite et ventes uniquement
sur rendez-vous.
10 rue Neraud
63450 LE CREST
04 73 39 00 88 - 06 32 86 23 67
pdeshors@yahoo.fr
www.latourdepierre.com/

17. DESPRAT SAINT-VERNY

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h
et de 14h à 19h et les lundis durant les mois
de juillet et août.
A75 sortie n°6
2 route d'Issoire
63960 VEYRE-MONTON
04 73 69 92 87
info@despratsaintverny.vin
www.saint-verny.com

18. DOMAINE LES VENTS D'ANGES

CHRISTIAN & LIONEL LIEVAIN
Ouvert tous les jours (sauf le dimanche)
sur rendez-vous.
3 rue haute
63730 CORENT
06 85 23 64 53 - 06 85 69 28 04
lesventsanges.lievain@gmail.com

19. CLOS LUERN

ARNAUD DUPOUYET
Ouvert sur rendez-vous.
10 route de Longues
63730 CORENT
06 30 34 55 93

20. DOMAINE CHAMBE

Ouvert tous les jours sur rendez-vous.
20 rue de la Gazelle
63730 LA SAUVETAT
04 73 39 55 44
chambe.h.n@orange.fr

21. DOMAINE DE LACHAUX

YOLANDE & THIERRY SCIORTINO
Ouvert tous les jours (sauf le dimanche)
sur rendez-vous.
1 chemin du domaine
LACHAUX
63270 VIC LE COMTE
06 64 18 48 84 - 06 60 41 32 95
domainedelachaux63@gmail.com

22. LES CHEMINS DE L'ARKOSE

YVAN BERNARD & AUDREY BALDASSIN
Ouvert samedi matin de 9h à 12h,
la semaine sur rendez-vous.
Rue de la quye
63114 MONTPEYROUX
04 73 55 31 97 - 06 84 11 49 88
bernard_corent@hotmail.com

23. DOMAINE MIOLANNE

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30
et de 15h à 18h30. Restauration du 15 juin au 15 août :
du mercredi au samedi midi et soir.
Réservation conseillée.
D 978 / Route de Clermont
63320 NESCHERS
06 72 41 22 56
domainemiolanne@gmail.com
www.domainemiolanne.com

24. CAVE ABONNAT

Ouvert tous les jours sur rendez-vous.
Place de la Fontaine
63340 CHALUS
06 60 21 57 72

25. DOMAINE D'HUBEL

Domaine d'Hubel
63340 SAINT-HERENT
04 73 96 44 74
gaecdesalaville@orange.fr

26. DOMAINE SAUVAT

Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h à
12h et de 14h à 19h. Les dimanches de 14h30 à 19h
durant les mois d'avril, mai et juin.
Route de Dauzat
63340 BOUDES
04 73 96 41 42 - 06 18 70 93 81
sauvat63@wanadoo.fr
www.sauvat-vins.com

27. CAVE PELISSIER

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h
et de 14h à 18h.
Rue de Dauzat
63340 BOUDES
04 73 96 43 45 - 06 80 51 13 69
dfpelissier@gmail.com

28. DOMAINE CHARMENSAT

SAMUEL & AGNÈS GATINOIS
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h
à 18h30. Fermé le dimanche et les jours fériés.
Rue du Coufin
63340 BOUDES
04 73 96 58 04 - 06 10 25 73 01
sam.gatinois@live.com





SYNDICAT VITICOLE AOC CÔTES D'AUVERGNE

11 allée Pierre de Fermat - 63170 Aubière

PRÉSIDENT : Gilles Vidal

ANIMATRICE : Sarah Moulinier

04 73 44 45 19 - fedeviti63@orange.fr

Suivez notre actualité !

  AOC Côtes d'Auvergne
www.cotesdauvergne.com



CONTACT PRESSE :

AGENCE SOPHIE BENOIT COMMUNICATION

01 43 41 08 51 - 06 63 70 61 69

yglinga@sbc-groupe.com