




CÔTES D'AUVERGNE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**L'AOC
CÔTES
D'AUVERGNE**
UN TERROIR VOLCANIQUE

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

LES ACTUALITÉS

- 04 5 questions à...
- 06 Zoom sur les actualités
- 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 Avenir du vignoble, trois cépages de choix, la particularité des dénominations locales
- 16 Organismes & partenaires
- 18 La carte du vignoble



ÉDITO

2022, retour vers le futur !

“ Après deux années compliquées liées à la crise sanitaire, la profession retrouve le sourire ! 2022 sera même un cru exceptionnel pour les vignerons adhérents à la Fédération viticole. La météo et les conditions de récolte **ont permis d'excellents rendements**. Et la qualité du vin est au rendez-vous. D'ailleurs, de plus en plus de candidats à l'installation se font connaître, laissant espérer de beaux jours pour la profession et la filière viticole du département.

Cette éclaircie ne doit cependant pas nous faire oublier les nombreux défis que va devoir relever notre filière : changement climatique, évolution du vignoble, quête de foncier pour l'installation de nouveaux producteurs et pour le développement des exploitations déjà en place. Les sujets ne manquent pas ! Mais nos viticulteurs savent faire preuve de résilience. Ils l'ont prouvé pendant la crise du COVID. Ils sont prêts à s'adapter et à préparer l'avenir.

Pour cela, nous pouvons compter sur de nombreux atouts. Nos sols volcaniques confèrent à nos vins une vraie typicité. Le label UNESCO a également offert au territoire du Puy-de-Dôme un coup de projecteur mondial, dont nous mesurons la portée médiatique et touristique, un peu plus chaque année. Sans oublier le soutien du Département, toujours présent à nos côtés pour accompagner et encourager notre travail. La vigne, ce savoir-faire millénaire, a plus que jamais un pied dans le futur. ”

Gilles Vidal



5 QUESTIONS À...

GILLES VIDAL
PRÉSIDENT DU SYNDICAT
AOC CÔTES D'AUVERGNE &
DE LA FÉDÉRATION VITICOLE
DU PUY-DE-DÔME



“ Nous sommes prêts à relever de nouveaux défis ! ”

Comment s'annonce le cru 2022 pour les viticulteurs de la Fédération ?

GILLES VIDAL : 2022 sera un millésime exceptionnel ! L'année a été marquée par un cycle végétatif précoce, une importante sortie de grappes mais également par une sécheresse inquiétante en avril, mai et juin. Par bonheur, nous avons eu 110 mm de pluie fin juin permettant de relancer la végétation avec d'importantes récoltes à la clé. Le même scénario s'est produit cet été : forte sécheresse en juillet-août et, à nouveau, de fortes précipitations à la mi-août qui nous ont bien aidés. Tout le monde a retrouvé le sourire.

Les rendements aussi ont été exceptionnels...

G.V : Oui, tout à fait. Nous avons attaqué les vendanges avec des rendements jamais vus depuis une dizaine d'années ! Entre 2015 et 2020, nous avons récolté en moyenne 34 hectolitres à l'hectare. L'appellation a été pénalisée par les nombreuses années de sécheresse, gel et grêle, entraînant de faibles rendements. Etant donné la précocité de ce millésime qui va engendrer une très bonne qualité et quantité de vin, l'appellation a la possibilité de demander à aller au rendement butoir de 60 hl/ha. Cela nous rend optimiste pour l'avenir.

Enfin, le réchauffement climatique va peut-être bénéficier aux viticulteurs du Puy-de-Dôme ?

G.V : Le changement climatique nous a déjà permis de gagner deux semaines. Et cette année, nous avons eu la chance de ne pas être trop touchés par les orages de grêle. Mais le vignoble va devoir s'adapter à cette nouvelle donne, en cultivant notamment de nouveaux cépages et surtout en changeant l'exposition des plantations. Nous espérons que l'INAO (NDLR : L'Institut national des appellations d'origine) s'adapte aux circonstances climatiques et

prenne en considération nos demandes pour la révision de notre cahier des charges. Les éléments de cette révision nous seront donnés, en partie, par le travail mené sur le conservatoire et les travaux cartographique que nous allons engager très prochainement. C'est un travail au long cours mais indispensable pour préparer l'avenir.

Justement, l'avenir, c'est aussi préparer la relève. Y a-t-il beaucoup de candidats à l'installation dans le Puy-de-Dôme ?

G.V : Oui, notre beau département qui bénéficie du classement au patrimoine mondial de l'UNESCO attire par son territoire volcanique. Mais malheureusement, nous sommes confrontés à un gros problème de foncier. Nous manquons cruellement de parcelles pour installer de nouveaux viticulteurs pour plusieurs raisons. Parmi elles, la pression foncière de l'urbanisation dans beaucoup de zones de l'appellation dissuade les propriétaires à céder leurs parcelles. La problématique est complexe... Nous avons enregistré une quinzaine de candidatures à l'installation, seules cinq personnes ont pour l'instant pu aboutir sous différentes formes : reprise ou création d'exploitation viticole. Cela fait partie des défis que nous devons relever dans les années à venir.

Enfin, vous avez été élu cette année à la double présidence du Syndicat AOC et de la Fédération viticole. Pourquoi ce changement dans l'organisation de la filière ?

G.V : Nous avons eu tous ensemble, au sein de la Fédération, une réflexion commune pour tenter de gagner en efficacité dans les prises de décisions. En fusionnant les deux postes en un, les adhérents ont deux fois moins de réunions et de conseils d'administration ! C'est appréciable car nous avons tous des emplois du temps très chargés. Durant mon mandat, renouvelable tous les ans, j'ai vu des jeunes s'impliquer au sein du conseil d'administration. Avec l'installation de ces nouveaux exploitants, j'espère que la relève sera assurée pour la gestion de l'appellation. Il faut, dès à présent, penser à préparer le terrain pour la future génération.



ZOOM SUR LES ACTUALITÉS



UN NOUVEAU BUREAU...

Le 14 avril 2022, 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

David PELISSIER, Vice-Président

Pierre GOIGOUX, Vice-Président

David ESTEVE, Secrétaire

Jean-Baptiste DEROCHE, Trésorier

Samuel GATINOIS, Trésorier-adjoint

...ET UN NOUVEL AGENDA

Pour vivre des expériences uniques au cœur du vignoble des AOC Côtes d'Auvergne, un terroir aussi explosif que fascinant.

Concours Départemental des vins

AVRIL - 2023

Organisé par le Syndicat AOC Côtes d'Auvergne depuis plus de 30 ans cette compétition annuelle, devenue emblématique pour les amateurs de vin local permet de mettre en valeur l'excellence et la typicité des vins volcaniques de la Chaîne des Puys ainsi que le dynamisme des vigneron puydinois.

L'étonnant Festin

SEPTEMBRE - 2023

L'AOC Côtes d'Auvergne sera présente pour une nouvelle édition de l'étonnant Festin à Clermont-Ferrand. Au programme : mise en valeur de la diversité alimentaire de notre Territoire. Nous contribuerons à mettre en valeur notre terroir viticole.



Festi'Wine

JUILLET - 2023

Tout public, petits, grands, palais aguerris, simples amateurs, Auvergnats ou touristes de passage, se retrouvent tous les ans pour une parenthèse festive et conviviale autour des vins d'Auvergne en pleine renaissance.

Le repas des vendanges

DÉCEMBRE - 2022

Le premier vendredi du mois de décembre est organisé le repas des vendanges en partenariat avec le Lycée Hôtelier de Chamalières. Menu imaginé avec accord met/vin AOC Côtes d'Auvergne



"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 puydinois. 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. En 2023, le « Clos des amoureux » relance sa campagne de mécénat.

Plus d'informations sur nos événements
à venir sur notre site :
www.cotesdauvergne.com





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^e 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 PRÉSIDENT DE VINORA

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

Comment se caractérise le vignoble auvergnat ?

JEAN-BAPTISTE DEROCHE : 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 !

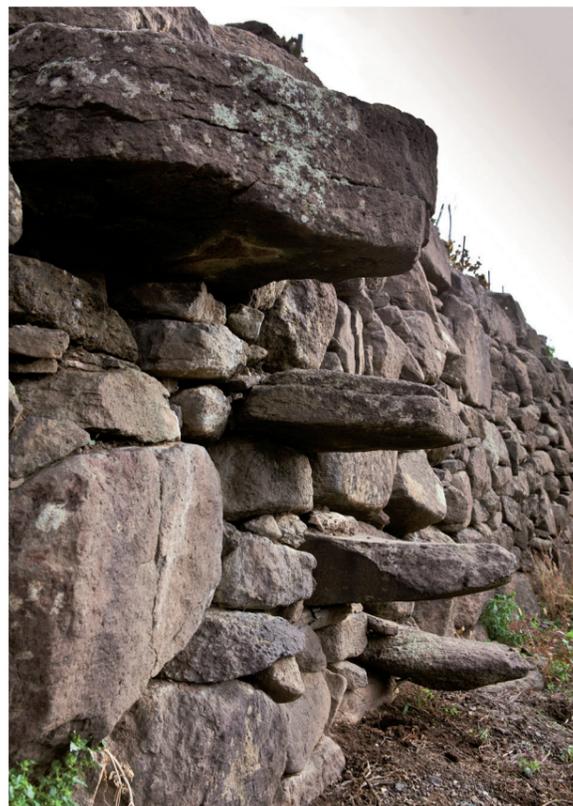
Quel est votre prochain objectif ?

J-B.D : 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.

Quel est le prochain événement de l’association VINORA ?

J-B.D : Toute l’équipe de VINORA sera présente à l’institut Paul Bocuse de Lyon (69) le 28 novembre 2022. Réservé aux professionnels, ce nouveau rendez-vous, animé par Dominique Hutin, accueillera les vignobles volcaniques Européens et les experts du secteur. L’occasion de dévoiler et de revenir ensemble sur la deuxième étude réalisée par l’association.

À propos de VINORA : Projet imaginé par Pierre Desprat et par une équipe de vignerons passionnés, 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.



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 1000 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"

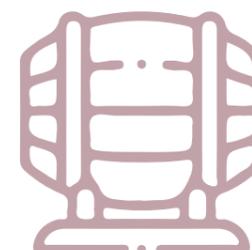
Il s'agit d'un regroupement de viticulteurs fiers de leurs vins, de leur qualité et leur typicité. Valorisant la singularité de ses bouteilles, chaque viticulteur indépendant signe sa propre production, assure sa commercialisation et sa promotion. Leurs activités représentent 112 hectares de vignes (30 % 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 52 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'acquies 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.

* Le comité national de l'INAO a donné accord pour intégrer 9 nouvelles communes : Aulhat-Flat | Chadleuf | Eglineuve-près-Billom | Glaine-Montaigut | Montpeyroux | Orbeil | Reignat | Saint-Julien-de-Coppel & Vassel.

L'AOC EN CHIFFRES



339 ha

de superficie totale de vignoble, dont **241 en AOC** et **98 en IGP**

52 communes

sont concernées par l'AOC



5 dénominations :

Madargue, Châteaugay, Chanturgue, Corent et Boudes.



30 vignerons indépendants

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

54 viticulteurs affiliés

à la Cave Desprat Saint-Verny



Production annuelle de
8 265 hl en 2021

soit environ

1,1 million de bouteilles

5 518 hl de vin rouge

1 204 hl de vin blanc

1 543 hl en vin rosé



Rendement moyen en **2021 :**

24 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.



QUEL AVENIR POUR LE VIGNOBLE AUVERGNAT ?

Le changement climatique contraint à repenser l'implantation et l'encépagement du vignoble des Côtes d'Auvergne. Pour guider ces réflexions, deux études sont actuellement menées. La première, consacrée au conservatoire des cépages de Cournon, permettra de mettre en lumière les cépages les mieux adaptés sur le plan agronomique et organoleptique. Corbeau, Noir Fleurien, Sauvignonasse font partie des cépages

étudiés. La deuxième réalisée en partenariat avec l'IFV aboutira à une cartographie, à la parcelle, pour affiner la connaissance du terroir et notamment sur sa partie volcanique. Ces deux études menées conjointement apporteront les éléments scientifiques nécessaires à l'évolution du cahier des charges de l'appellation

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 DÉNOMINATIONS ?

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 fédère une trentaine de vignerons en cave particulière et 55 vignerons attachés à la cave Desprat Saint-Verny. Présidée par GILLES VIDAL, depuis avril 2022, elle emploie un animateur, Benoît Fesneau. 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.

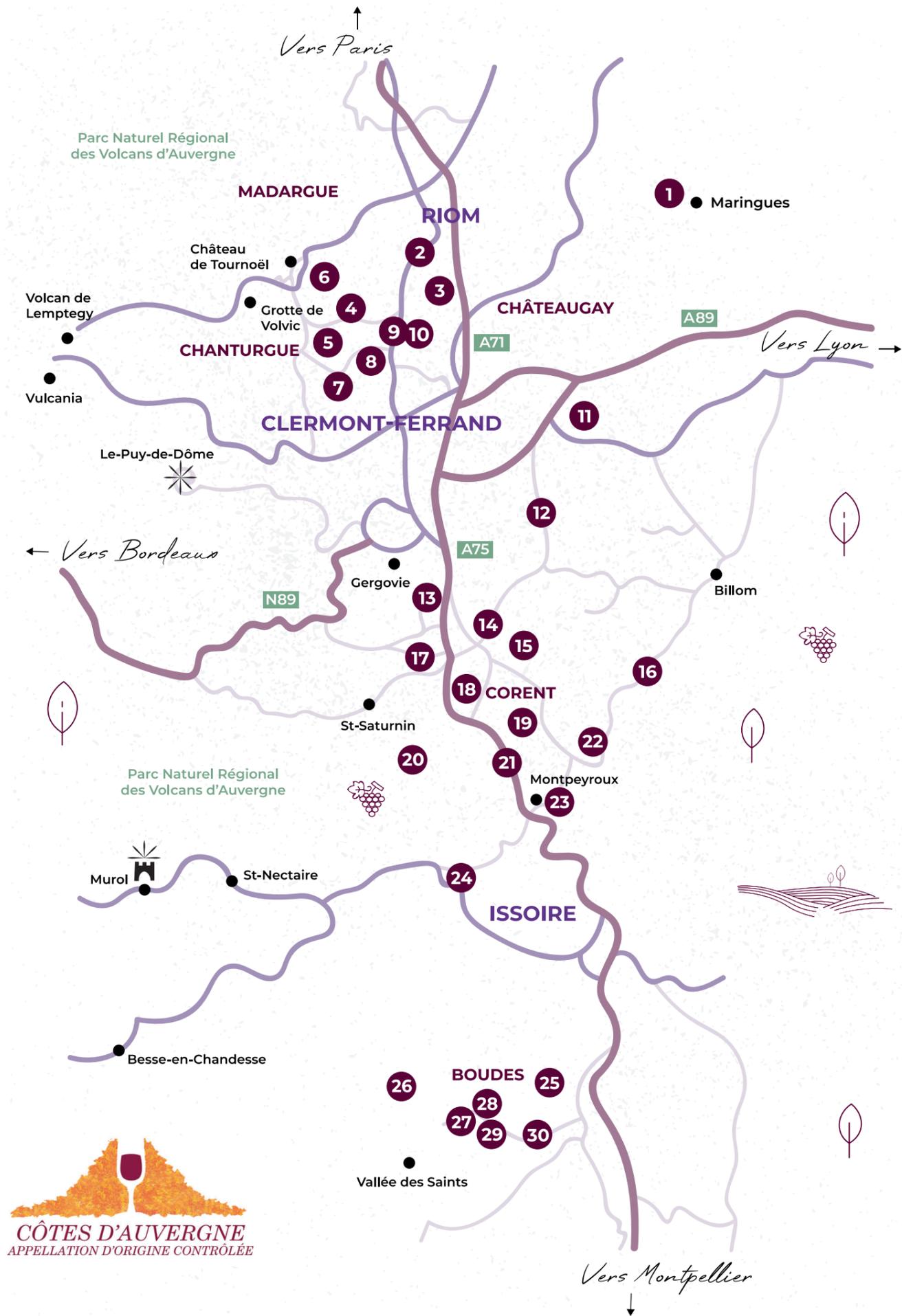


Les initiatives menées par la Fédération départementale viticole du Puy-de-Dôme sont activement soutenues et aidées par le Conseil du Puy-de-Dôme et la Région Auvergne-Rhône-Alpes, le Comité Vin, la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme et le Crédit Agricole. Sans oublier les communes et les communautés de communes qui nous soutiennent dans les différents projets !

La fédération tient à remercier la commune de Cournon d'Auvergne pour la mise à disposition de foncier permettant l'implantation du conservatoire des cépages, l'agrandissement de certaines exploitations ou l'installation de jeunes agriculteurs.

Remerciements adressés également à la Sicarex en Beaujolais pour leur accompagnement dans le cadre du conservatoire des cépages de Cournon d'Auvergne. L'entité apporte son expertise sur le matériel végétal et réalise également des micros vivifications. C'est un des partenaires importants dans l'évolution du cahier des charges.

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 RIOU
06 32 00 81 05
benoit-montel@orange.fr

3. DOMAINE CATHERINE & ANTOINE ROYET

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
royet.domaine@gmail.com
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 CHATEAUGAY
04 73 87 24 45 - 06 66 76 42 38 - 06 62 80 78 20
domaine.rougeyron@gmail.com

5. JEAN-PIERRE BERGER

21, rue crouzette
63119 CHATEAUGAY
04 73 87 60 92
jean-pierre.berger@orange.fr

6. DOMAINE TOURLONIAS

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

7. 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

8. 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

9. HÉRITAGE VOLCANIC

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

10. DOMAINE PIERRE GOIGOUX

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

11. LAURENT HEINIS

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

12. 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

13. 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

14. DOMAINE DES TROUILLÈRES

MICKAËL HYVERT
Ouvert sur rendez-vous.
5 rue de Tobize
63730 LES MARTRES-DE-VEYRE
06 33 77 60 45
domainedestrouilleres@gmail.com

15. 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

16. 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

17. 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/

18. 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.com
www.despratsaintverny.fr

19. DOMAINE LES VENTS D'ANGES

CHRISTIAN & LIONEL LIEVAIN
Ouvert tous les jours (sauf le dimanche) sur rendez-vous.
3 rue haute
63 730 CORENT
06 85 23 64 53 - 06 85 69 28 04
lesventsanges.lievain@gmail.com

20. LES VINS DE TRAVERS

GHISLAIN DEQUATREBARBES
Vente et dégustation sur place et sur rendez-vous.
Château de Travers
63450 SAINT-SANDOUX
0676564006
contact@chateaudetravers.com

21. 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

22. 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

23. 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
lescheminsdelarkose@hotmail.com

24. 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

25. CAVE ABONNAT

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

26. DOMAINE D'HUBEL

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

27. 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

28. 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

29. 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

30. HENRI CHAUVET

Ouvert sur rendez-vous.
Route de Saint Germain
63340 BOUDES
06 47 62 16 47



SYNDICAT VITICOLE AOC CÔTES D'AUVERGNE

11 allée Pierre de Fermat - 63170 Aubière

PRÉSIDENT : Gilles Vidal

ANIMATEUR : Benoit Fesneau

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