



LES BLANCS...

Quant aux vins blancs auvergnats, élaborés à partir du seul cépage Chardonnay, ils se révèlent secs, minéraux et fruités, prêts à être dégustés jeunes. Ils développent une gamme aromatique mêlant les agrumes, les fruits exotiques ou la poire mûre et conservent toujours une certaine fraîcheur liée à l'altitude caractéristique du terroir.



IGP du Puy-de-Dôme • Les Fesses Blances • David Pelissier

Ce joli Chardonnay tire son nom du lieu-dit « Les fesses » qui abrite la parcelle de David Pelissier plantée sur un terrain vallonné. Le terroir calcaire donne à ce vin blanc une belle longueur en bouche et une attaque minérale avec beaucoup d'ampleur et bien équilibrée. Avec ses notes de poire, la finale est longue et complexe. Un vin à apprécier en apéritif ou en accompagnement de fruits de mer ou de poissons.

Infos pratiques :

- Cépage : Chardonnay
- Sol : Argilo-calcaire
- Degré : 12.5 % vol
- Prix de vente indicatif : 8 €



IGP du Puy-de-Dôme • À l'endroit À l'envers • Benoît Montel

C'est sur la commune de Nohanent, sur un sol granitique exposé Sud-Est que Benoît Montel produit cette cuvée mêlant Sauvignon et Chardonnay. C'est d'ailleurs, la seule parcelle de Sauvignon labélisée IGP du Puy-de-dôme. Vin blanc sec, à la robe jaune clair aux reflets verts, cette cuvée révèle un nez très fruité aux notes d'agrumes. Très croquant en bouche avec beaucoup de fraîcheur, A l'endroit A l'envers est un vin de garde qui mérite d'être dégusté dans 3 à 4 ans.

Infos pratiques :

- Cépage : 1/3 Sauvignon et 2/3 Chardonnay
- Sol : Granitique
- Degré : 12.5 % vol
- Prix de vente indicatif : 7,50 €



AOC Côtes d'Auvergne • 809 • Saint VERNY Vignobles

Exclusivement issue du « clone 809 » du cépage Chardonnay, souvent implanté sur Meursault en Bourgogne, cette cuvée présente un profil « muscaté » très caractéristique qui lui apporte fraîcheur et texture. Un véritable plaisir des yeux pour ce nectar à la robe jaune clair révélant de légers reflets verts de gris mais aussi des papilles avec sa belle texture presque « sauvignonne » au départ qui laisse apparaître des notes citronnées et de fruits blancs.

Infos pratiques :

- Cépage : Chardonnay
- Sol : Argilo-calcaire
- Degré : 13.5 % vol
- Prix de vente indicatif : 7,90 €



Conception : www.quiplussest.com - Crédits photos : Fédération viticole du Puy-de-Dôme, Pierre Soissons



Communiqué de presse • Juin 2017



ROSÉS ET BLANCS AOC CÔTES D'AUVERGNE, LES BELLES SURPRISES DE 2016 !

C'est sur une terre basaltique offrant un terroir original volcanique, unique en France que s'est construit le vignoble du Puy-de-Dôme. D'une superficie totale de 400 hectares dont 267 hectares en AOC Côtes d'Auvergne, le vignoble jouit d'une exposition quasi parfaite bénéficiant d'un fort ensoleillement, une faible pluviométrie et de nuits fraîches favorables à la bonne maturation des raisins. Autant de conditions réunies qui permettent de produire des vins de caractère aux saveurs originales.

Cet été, laissez-vous tenter par la sélection de rosés et blancs AOC Côtes d'Auvergne 2016 vifs et frais, riche en promesses gourmandes, qui illustrent incontestablement la typicité du terroir et des cépages auvergnats.

CONTACTS PRESSE

Agence Qui Plus Est • 04 73 74 62 35
Véronique Tixier • 06 43 11 59 12
veronique.tixier@quiplussest.com
Anne-Cécile Runavot • 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplussest.com

LES ROSÉS...

Vinifiés pour être bus jeunes, dans l'année qui suit la récolte, les rosés auvergnats sont produits essentiellement à partir de Gamay. Ils tirent de leur élaboration par pressurage direct, une couleur saumonée et peu intense qu'on qualifie de « vin gris ». Frais, ronds et fruités, ils présentent souvent des arômes d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits rouges... Quant au Corent, c'est le seul cru de vin rosé dans l'AOC Côtes d'Auvergne et le seul à se développer sur un ancien volcan (puy de Corent). Ses vins sont généralement d'une couleur très pâle et offrent une belle minéralité typique d'un terroir riche en pouzzolane.



AOC Côtes d'Auvergne • Corent • Marc Pradier

Corent de Marc Pradier possède une robe franche rose pastel due à une petite macération de 3 heures avant pressurage. Cette dernière donne également de la rondeur à ce vin qui, en bouche, développe des arômes de pêche, poire framboise et bonbon avec une pointe de minéralité. Un rosé tonique, tout en fraîcheur, idéal pour un apéritif et qui pourra même accompagner tous les repas de cet été.

Infos pratiques :

- Cépage : Gamay
- Sol : sol volcanique riche en basalte
- Degré : 13,5 % vol
- Prix de vente indicatif : 5 €



AOC Côtes d'Auvergne • Corent Les Vents d'Anges • Lionel Liévain

Les Vents d'Anges de Lionel Liévain est un rosé de Corent issu de vieilles vignes de Gamay. Ce vin acidulé avec une robe légèrement saumonée allie fraîcheur et minéralité provenant du terroir volcanique typique des parcelles auvergnates. Avec un degré potentiel d'un peu moins de 13°, ce rosé millésime 2016 accompagnera avec bonheur la plupart des préparations culinaires tout au long de la belle saison.

Infos pratiques :

- Cépage : Gamay
- Sol : sol volcanique riche en basalte et pouzzolane
- Degré : 13 % vol
- Prix de vente indicatif : 4,50 €



AOC Côtes d'Auvergne • Fil Rose • Saint Verny Vignobles

NOUVEAU

La nouvelle cuvée de Saint Verny Vignobles est un rosé 100% Gamay issu de parcelles au sol volcanique est élevé en cuves inox. Avec sa très belle robe cristalline, il révèle un joli nez fin et délicat avec ses petites notes d'agrumes, de petits fruits des bois (groseille) et de fleurs des prés. Sa bouche fraîche et minérale, gourmande et acidulée se prolonge avec élégance et délicatesse. Il sera parfait servi en apéritif sur un jambon de montagne, une grillade à la plancha, des tapas ou encore un cantal jeune.

Infos pratiques :

- Cépage : Gamay
- Sol : Vocanique
- Degré : 13 % vol
- Prix de vente indicatif : 5,95 €



ZOOM SUR LE CORENT, SEUL CRU DE VIN ROSÉ DANS L'APPELLATION DES CÔTES D'Auvergne



À 15 km au sud de Clermont, Corent est un pic volcanique qui abrite, sur son plateau, les ruines de la capitale gauloise de Luern mises à jour année après année.

Sur le plan viticole, le Puy de Corent qui culmine à 621 mètres, a toujours produit des vins rosés appréciés des auvergnats, issus exclusivement des vignes de Gamay.

Avec 40 hectares, le vignoble de Corent, représente 10% de l'ensemble de l'Appellation des Côtes d'Auvergne.

Pâle en couleur, frais et minéral, le Corent tire sa particularité d'un sol volcanique riche en basalte et pouzzolane. Le Gamay planté sur ces terres donnait auparavant des moûts peu colorés, à tel point que les rosés auvergnats gardent toujours cette réputation de « vin gris » et de « petits blancs », même si aujourd'hui ils sont parfois plus soutenus en couleur. C'est le pressurage direct rapide qui permet de conserver au rosé de Corent sa clarté traditionnelle, car il évite la diffusion importante de matière colorante.

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 une minéralité remarquable.

Preuve de son caractère exceptionnel, l'INAO a attribué au puy de Corent une appellation terroir en sus de l'AOC Côtes d'Auvergne.

