



BON A SAVOIR

LE GAMAY D'Auvergne, UN CÉPAGE POIVRÉ ?



En 2014, l'IFV* du Sud-Ouest a mené une étude afin de mieux appréhender la typicité aromatique des vins de Gamay AOC Côtes d'Auvergne.

Réalisée pour la Fédération viticole du Puy-de-Dôme et dans le cadre d'un projet financé par France AgriMer et la Région Auvergne, cette étude réalisée sur **21 vins de Gamay en provenance de 4 bassins viticoles** (Auvergne, Beaujolais, Val-de-Loire et Sud-Ouest) souligne incontestablement la **typicité aromatique des vins de Gamay des Côtes d'Auvergne**, dont le profil aromatique s'exprime par des **notes épicées / poivrées uniques**, peu ou pas retrouvées dans les vins des autres régions.

En parallèle, une étude consommateurs réalisée à Clermont-Ferrand et à Paris auprès d'un panel de 87 consommateurs (47 à Clermont et 40 à Paris) a pu mettre en évidence que **le consommateur appréciant les vins au profil poivré s'apparente à un amateur averti et aisé**.

Les résultats obtenus permettent donc aux vignerons d'Auvergne de s'approprier les connaissances acquises sur la rotundone, la molécule responsable des arômes poivrés du vin, dans d'autres vignobles afin de piloter les notes poivrées de leurs vins. Quant aux résultats de l'étude consommateur, ils pourront les aider à constituer leur gamme en mieux ciblant les profils de consommation. Pour les professionnels de la CHR, les résultats de l'étude consommateur leur permettront de mieux sélectionner, conseiller, informer et accompagner le client dans son choix de vins régionaux.

MAIS POURQUOI LES GAMAY D'Auvergne SONT-ILS PLUS POIVRÉS ?

Le 1^{er} facteur explicatif possible est lié **au terroir et à la climatologie du vignoble des Côtes d'Auvergne**. Plusieurs études ont montré que les vins élaborés dans les vignobles au climat frais étaient **plus pourvus en rotundone**.

Le 2^e facteur pourrait être lié aux **techniques de vinifications mises en œuvre qui diffèrent entre les régions**. En effet, il apparaît d'ores et déjà que les 12 vins d'Auvergne de l'étude ont été élaborés par **macération traditionnelle** alors que les autres comprennent tous en proportion plus au moins importante dans leur assemblage (de 30 à 100 %) de vins élaborés par thermovinification.

Compte tenu du caractère très hydrophobe de la rotundone qui est extraite en cours de macération sous l'effet croissant de l'éthanol, on peut se demander si les résultats obtenus sont le reflet d'un réel effet terroir ou d'un effet vinification. Il faudrait réaliser une autre étude afin d'apporter des éléments de réponses.

*Institut Français de la Vigne et du vin.

Renseignements :

www.fedevitipuydedome.com

 AOCCotesdAuvergne

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



À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Conception : www.quiplussest.com - Crédits photos : P. Soissons, Fédération viticole du Puy-de-Dôme, Pixabay, Fotolia



Communiqué de presse • Août 2017



VINS D'Auvergne, DES CUVÉES VOLCANIQUES POUR DES FÊTES FLAMBOYANTES !

On connaît l'Auvergne pour ses volcans et ses fromages, moins pour ses vins. Et pourtant !

Avec son terroir volcanique, unique en France et son climat propice au bon développement de la vigne, protégée des précipitations par la Chaîne des puys, le vignoble du Puy-de-Dôme jouit d'une situation exceptionnelle pour proposer des vins de caractère aux notes fruitées et épicées.

À l'approche des fêtes de fin d'année où l'heure est à la délectation et aux mets soigneusement préparés, l'occasion est toute trouvée pour étonner ses convives avec des cuvées surprenantes et originales.

Blancs ou rouges, issus des cépages Chardonnay, Gamay, Pinot Noir ou encore Syrah, ces vins ne laisseront personne indifférent et s'harmoniseront idéalement avec tous les produits stars des dîners de fin d'année.

Petit tour d'horizon de cuvées sélectionnées par les vignerons auvergnats qui sublimeront à coup sûr tous les repas de fête.



AOC Côtes d'Auvergne • La Légendaire Blanc

Côtes d'Auvergne créée par Pierre Desprat, La Légendaire est un vin issu des meilleurs grains de **Chardonnay**, vinifié dans les règles de l'art et **élevé en fûts de chêne neufs**.

Toutefois, sa première caractéristique reste d'avoir **vieilli dans les caves d'un buron cantalien à 1 200 m d'altitude pendant 6 mois**. Pour les fêtes, sa jolie attaque fraîche en bouche, ample, grasse et généreuse, qui persiste harmonieusement et ses arômes de pêche, de poire, de viennoiseries permettront à La Légendaire de révéler tout son potentiel en accompagnement de coquilles Saint-Jacques, poissons ou autres volailles festives.

Infos pratiques :

• Cépage : Chardonnay • Sol : argilo calcaire • Degré : 13,5 % vol • Prix de vente indicatif : 21 €

Saint VERNY VIGNOBLES

2 route d'Issoire - Veyre-Monton - 04 73 69 92 87 - www.saint-verny.com



AOC Côtes d'Auvergne Boudes • Cuvée d'Autrefois

Tout au sud de la zone AOC, Annie Charmensat perpétue la tradition vigneronne depuis cinq générations et demeure une des rares femmes en Auvergne à vinifier. Installée à Boudes, Annie Charmensat est « tombée dedans » dès son plus jeune âge. Pour les fêtes de fin d'année, elle propose sa Cuvée d'Autrefois, un vin **100 % Gamay** issu, en partie, d'une **vigne centenaire et travaillée en terrasses**. Elevée, comme autrefois, dans un **tonneau en chêne pendant 6 mois**, la cuvée d'Autrefois révèle une jolie robe soutenue. Avec sa bouche toute en rondeur dévoilant des notes de crème de mûre et de cerise fraîche, elle s'harmonisera à merveille avec de belles pièces de viande qu'elles soient en sauce ou grillées, les volailles, le gibier, sans oublier tous les fromages bien affinés.

Infos pratiques :

• Cépage : Gamay • Sol : argilo calcaire • Degré : 12,5 % vol • Prix de vente indicatif : 7 €

Cave Annie Charmensat

Rue du Couffin - Boudes - 04 73 96 44 75 - 06 70 84 11 86 - www.cave-charmensat.com



AOC Côtes d'Auvergne • La Tour de Pierre Magma

Installé au Crest, Pierre Deshors arpente et cajole 7 hectares de vignes. Cet ancien ingénieur œnologue devenu vigneron produit depuis maintenant 10 ans des vins AOC Côtes d'Auvergne sur les 3 couleurs. Pour les fêtes de fin d'année, il opte pour sa cuvée Magma issue de **vieilles vignes quasi centenaires de Gamay produites sur un sol basaltique**. Vinifiée en macération carbonique puis élevée 6 mois en fûts de chêne, la cuvée Magma révèle des notes de fruits rouges et de poivre et un parfum empli d'épices. Ce très beau Gamay accompagnera divinement les viandes rouges et le gibier.

Infos pratiques :

• Cépage : Gamay • Sol : basaltique • Degré : 12 % vol • Prix de vente indicatif : 8 €

Cave La Tour de Pierre

10 rue Neraud - Le Crest - 04 73 39 00 88 - 06 32 86 23 67



IGP Puy-de-Dôme • Pinot Noir

Véritable autodidacte, Thierry Sciortino s'est lancé dans l'aventure de la viticulture en 2005 à Vic-le-Comte. Pour cet ancien salarié des travaux publics, il a fallu explorer progressivement les mystères de la vinification et autres facettes du métier. Aujourd'hui, exploitant 5 hectares de vigne, il suit les principes de l'agriculture raisonnée et propose sa cuvée Pinot Noir, idéale pour sublimer les tables de fête.

Cultivé sur un sol limoneux, le Pinot Noir produit un vin qui se distingue avant-tout par des **notes de fruits noirs**. Son **élevage en fût de chêne de 10 à 12 mois** permet aux tannins de s'affiner et de lui apporter un soyeux et une finesse en fin de bouche.

Cette cuvée sera parfaite en accompagnement d'une volaille ou d'un magret de canard.

Infos pratiques :

• Cépage : Pinot Noir • Sol : limoneux • Degré : 13 % vol • Prix de vente indicatif : 9 €

GAEC du Domaine de Lachaux

1 chemin du Domaine Lachaux - Vic-le-Comte - 06 64 18 48 84 - 06 60 41 32 95



IGP Puy-de-Dôme • Damas Noir

Le Damas Noir ou *petite syrah auvergnate* est un **cépage ressuscité** par Pierre Goigoux grand militant de la cause auvergnate qui ambitionne de redonner aux vins de la région leurs lettres de noblesse. La disparition de ce cépage d'exception l'a toujours fasciné et depuis 2011, il tente de le réintroduire sur ces meilleures parcelles à **400 m d'altitude**. En 2013, première révélation, le Damas Noir réapparaît dans sa plus belle robe. Aujourd'hui, cette cuvée atypique qui séduit de plus en plus d'adeptes trouvera naturellement sa place sur les plus belles tables de fin d'année et révélera tous ses arômes, servie avec du gibier ou des viandes en sauce.

Infos pratiques :

• Cépage : petite Syrah d'Auvergne • Sol : argilo calcaire • Degré : 12 % vol • Prix de vente indicatif : 13,90 €

Cave Pierre Goigoux

Domaine de la Croix Arpin - Pompignat- Châteaugay - 04 73 25 00 08 - www.pierregoisoux.fr



IGP Puy-de-Dôme • Libre Pinot Noir sans sulfite

Le millésime 2015 a permis au Domaine SAUVAT, installé sur 10 ha de vigne sur l'Appellation Côtes d'Auvergne Boudes depuis plus de 30 ans, d'élaborer pour la première fois cette **cuvée sans sulfite**. **100 % Pinot Noir**, ce vin séduisant, élégant et suave est l'aboutissement d'une réduction de doses de sulfites de plus en plus faibles entamée depuis de nombreuses années par le Domaine.

Et ce Pinot Noir **élevé en barriques sur lies fines** sera parfait pour les fêtes de fin d'année. Avec son nez fuité mêlant le coté cerise et fraise mûre et un arrière plant minéral et poivré, Libre possède une bouche ample, de la générosité et une belle densité avec un caractère épicé et chocolaté. Il sera le complice idéal des chapons à la crème, des volailles de Bresse ou autres magrets de canard.

Infos pratiques :

• Cépage : Pinot Noir • Sol : argilo calcaire • Degré : 12,6 % vol • Prix de vente indicatif : 11 €

Domaine Annie Sauvat

Rue de Dauzat - Boudes - 04 73 96 43 45 - www.sauvat-vins.com