

CÔTES D'AUVERGNE

Le premier millésime de l'AOC est arrivé !

Cet automne marque un tournant dans l'histoire de l'appellation Côtes d'Auvergne. Les raisins récoltés permettent de réaliser les premières cuvées avec la mention AOC. Et quelle récolte ! Le résultat exceptionnel se révèle à la hauteur des attentes placées dans ce vignoble. Explications.

La météo sait parfois faire des clin d'œil aux viticulteurs. Malgré quinze jours d'avance dus à un printemps chaud et humide, les raisins « stressés » par la canicule de la fin août ont peiné à mûrir ce qui a permis d'observer, lors des contrôles de maturité, une grande hétérogénéité entre les parcelles. Le planning s'annonçait délicat, d'autant plus que les températures sont restées élevées pour la saison avec des nuits très douces supérieures à 18°C. Pour la Cave Saint-Véry, les premiers raisins de pinot noir et de chardonnay ont été ramassés à partir du 19 septembre. Mieux, 880 tonnes de raisins ont été récoltées au 7 octobre, alors qu'il



Vu des chais

Annie Sauvat

« Il est difficile pour l'instant d'émettre des hypothèses sur le changement que va produire l'AOC sur le vignoble des Côtes d'Auvergne, puis que nous allons apposer cette nouvelle distinction sur le millésime 2011, qui risque probablement de se retrouver sur quelques tables festives de Noël. Ces trois lettres de noblesse AOC apportent une meilleure image au vignoble. Ce couronnement attendu depuis plus de vingt ans permettra d'obtenir une reconnaissance officielle des progrès accomplis et de l'exigence professionnelle des viticulteurs auvergnats pouvant répondre aux règles de l'AOC et aux désirs des consommateurs d'aujourd'hui. Cette reconnaissance risque de changer les regards et tout le vignoble va probablement en bénéficier. »



Yvan Bernard « Ce millésime s'annonce de très bonne qualité. Les vins sont déjà ronds et très aromatiques. L'AOC garantit la protection de notre appellation. Pour ce qui est du cahier des charges de production, nous l'appliquons déjà depuis deux ans, d'aucun rien de nouveau. À mon niveau, je mets plus l'accent sur ma conversion à l'agriculture biologique, sur la volonté de proposer à la clientèle des vins encore plus marqués par le terroir. »

Annie Charmensat

« C'est un très beau millésime avec un beau potentiel. Nous avons vendangé dans des conditions idéales. Les vins ont de bons degrés naturels, une belle couleur et une bonne structure. L'obtention de l'AOC ne va pas changer fondamentalement la qualité de nos vins, car nous les produisons déjà dans cette optique depuis une dizaine d'années avec des rendements maîtrisés. En revanche, l'AOC va probablement changer le regard que certains consommateurs portaient sur nos vins. Nous rentrons maintenant dans "la cour des grands". Cela va peut-être faire taire le scepticisme de certains. »



Jean-Michel Déat

« L'obtention de ce label prestigieux est le résultat de beaucoup de travail et de persévérance de la part des vignerons auvergnats depuis plus de vingt ans. Nous avons été soumis à beaucoup de contraintes au niveau du cahier des charges. Nous en avons été remerciés par l'accession tant attendue à l'AOC. Mais au-delà de la satisfaction morale indéniable qu'elle nous procure, faudrait-il que le travail du vigneron en allant dans sa cave ou dans ses vignes, se fasse la "peur au ventre" car il ne sera jamais sûr d'être à 100 % dans le cahier des charges ? Faudrait-il abandonner des façons de faire ancestrales que nous avons dictées l'expérience, le relief, le sol ? Mais je garde espoir quand même. »

avait fallu attendre le 24 du mois fin dernier. L'état sanitaire de la récolte se révèle excellent. La richesse des raisins s'exprime pleinement, accompagnée par une légère fraîcheur caractéristique des terroirs locaux. Après plus de 25 jours de macération, les premiers décuvages présentent des vins généreux, puissants et souples en même temps. La vendange 2011 est si superbement atypique : riche, concentrée, exubérante... L'obtention de ce label permet de créer un focus autour de notre vignoble et de nos vins à l'attention notamment du consommateur auvergnat, explique Jean-Paul Berthoumieu (visuel 10), directeur de la Cave Saint-Véry. L'occasion est devenue plus fréquente de parler de notre travail et de notre produit ce qui participe à l'amélioration de notre notoriété. D'un point de vue purement technique, l'INAO a choisi le cépage gamay comme le cépage caractéristique de notre appellation ce qui a pour conséquence de devoir l'intégrer au minimum à 50 % dans nos assemblages de vins rouges ou rosés. Un moyen supplémentaire de mettre en avant nos terroirs volcaniques, uniques au monde, sur lesquels grandissent nos raisins de gamay ! »

Un millésime qui fera date

L'optimisme est de rigueur également du côté de la Fédération Viticole du

Une disparition qui interpelle

L'arrivée de l'AOC engendre la disparition des Boudes, Châteaugay, Chantel Madargue blancs et rosés au profit des seuls rouges dans ces appellations. Carent subsiste en rosé. Ce recentrage sur les productions emblématiques de ce secteur engendre de gros sacrifices économiques pour les producteurs. De ce fait, peut-être de voir des restaurateurs qui avaient jusqu'à leur carte des rosés en rosé de Boudes, Châteaugay, Carent, et de Côtes d'Auvergne, ne plus faire en l'an prochain qu'une référence de Carent et une de Côtes d'Auvergne, la disparition des autres appellations en rosé. Le maintien d'une offre diversifiée sur les cartes sera un enjeu important de ce millésime.

Qu'est ce que cela change ?

- rendement différencié entre les Côtes d'Auvergne "génériques" et les Côtes d'Auvergne dénominations locales, soit respectivement 55 hl/ha et 52 hl/ha
- contrôles de la production de plus en plus intense, exigence qualitative en constante progression (cahier des charges et plan d'inspection)
- en termes d'image : prise de conscience par les acteurs locaux de l'excellence auvergnate et des produits qui en sont issus comme le vin et les fromages
- multiplication des sollicitations et des partenariats : Association des Fromages d'Auvergne, Clermont-Foot, Coopérative de Mai, Transfo, Comédie de Clermont

Puy-de-Dôme. « Nous avons bénéficié d'une météo de rêve durant les vendanges, souligne Philippe Heyraud, le président (visuel 3). Cela a permis de choisir pour chaque vigna la date de récolte optimum et de compenser l'hétérogénéité des maturités qui était une caractéristique du millésime. Les conditions de récoltes ont été idéales et sans doute parmi les meilleures du vignoble français. » Résultat, des vins aromatiques, car il n'y a pas eu de canicule prolongée pour griller les parfums, équilibrés car sans excès d'alcool ni d'acidité et déjà agréable à déguster en cuve. Prometteurs ! Seul bémol, il

Chiffres clés

358 ha en AOC DQS
50 ha en vin de pays
16000 H
30 % des ventes en restauration

va falloir être patient car les premières cuvées AOC ne seront disponibles à la vente qu'à partir du prochain pour le blanc et le rosé. Gageons que le plaisir sera à la hauteur de l'attente...

Jean-Paul



Sélection

- Cave Saint-Véry/Weyre-Monton (Puy-de-Dôme)
Tél. : 04 73 69 60 11
- Société Desprat Vins, Aurillac (Cantal)
Tél. : 04 71 48 25 16
- Jacques et Xavier Abonnat, 63340 Chalus
Tél. : 04 73 96 45 95
- Yvan Bernard, 63114 Montpeyroux
Tél. : 04 73 55 31 97
Domaine Sauvat, 63340 Boudes
Tél. : 04 73 96 55 66
- Cave Charmensat, 63340 Boudes
Tél. : 06 70 84 11 86
GAEC Pierre Goigoux,

63119 Châteaugay
Tél. : 04 73 25 00 08

EARL Benoît Montel, 63200 Riom
Tél. : 06 74 50 00 24

Marc Pradier, 63730 Les mairies de Weyre
Tél. : 04 73 39 86 41

Jean-Pierre Prugnard, 63118 Cébazat
Tél. : 04 73 87 63 63

Danièle et Julien Déat, 63200 St-Bonnet-près-Riom
Tél. : 04 73 63 37 65

Fédération viticole du Puy-de-Dôme, Aubière (63)
Tél. : 04 73 44 45 19

