

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont



Convertis. Roland et Catherine Royet, vigneron à Ménétrol, se sont lancés dans le bio.

Volcanique. Les côtes-d'auvergne, survivantes du grand vignoble autour de Clermont-Ferrand, obtiennent la distinction suprême.

Aboutissement d'une lutte de vingt ans, les côtes-d'auvergne obtiennent l'AOC. Ah bon ! On fait donc du vin en Auvergne ? s'interrogent ceux à qui on en parle. Et comment ! Le vignoble du Puy-de-Dôme, réduit à quelque 300 hectares aujourd'hui, en a couvert plus de 40 000 au XIX^e siècle. Ce département a même détenu le record de production – quand, il est vrai, tous les autres souffraient du phylloxéra. Les traces sont visibles : terrasses abandonnées, friches à flanc de montagne, de volcan, plutôt. Des lieux magnifiques mais vides, qui parfois ne sont pas sans rappeler la fabuleuse côte Rôtie. Des sols où se mélangent roches volcaniques et terres argilo-sableuses ou calcaires. Les blancs (chardonnays) cherchent encore une minéralité originale. En rouge, on goûte l'excellence avec les gamays purs et de très bonnes choses en pinot noir. Implanté plus tardivement, ce cépage ne sera autorisé à partir de 2015, dans la nouvelle AOC, qu'en assemblage avec le gamay, mais pas en solitaire. Les vigneron pourront toujours, quand ils feront des cuvées pur pinot, les déclarer en vin de pays. « C'était

ça ou rien du tout. C'a été une belle leçon d'humanité, j'ai vu des gens dont les intérêts étaient mis en cause l'accepter pour le bien commun, réfléchir à l'intérêt collectif », commente Jean-Pierre Pradier, président sortant de l'appellation pour laquelle il s'est démené depuis plus de dix ans.

À l'arrivée, l'AOC reconnaît les côtes-d'auvergne simples puis des crus déjà existants : Châteaugay, rond et joyeux, Chanturgue, mangé en grande partie par l'urbanisation, Madrague, Boudes et Corent, orienté rosé très pâle depuis toujours. Le vignoble connaît un fort mouvement de conversion en culture bio. C'est le cas par exemple de Catherine et Roland Royet : « On s'est installés en 1991. C'est une passion du vin qui nous est venue sur le tard. Petit à petit, on a acheté les terres pour replanter tout doucement. Pour nos 3,5 hectares, on aura fini de payer l'investissement dans deux ans. Il a fallu défricher et replanter. Il y a vingt ans, quand vous présentiez un dossier d'installation viticole ici, ce n'était pas facile, personne ne voulait y croire. » L'arrivée de l'appellation contrôlée va enfin permettre aux vigneron d'être pris au sérieux. Ils le méritent ■

SÉLECTION

ROUGES

- 15 - Cave Saint-Verny** 04.73.69.92.87. Vin de pays Veraison pinot 2009. Lacté, bouche souple, ronde, tendre, bien fruitée, note fumée en finale. 4,60 € (disponible en mars).
- 16 - Pierre Goigoux** 04.73.25.00.08. Vin de pays La Frondeuse 2009. Pinot. Fruité un peu sauvage, bouche vive, parfumée, long, fin. 9,20 €.
- 15 - Sauvât** 04.73.96.41.42. Vin de pays Mythique 2009. Gamay. Fruits noirs, grillé, floral, bouche ronde, souple, fruitée et tannique. 12 €.
- 15,5 - Yvan Bernard** 06.84.11.49.88. Côtes-d'auvergne Les Dômes 2009. Gamay. Fruits rouges, vif, bouche tannique, bonne minéralité, tendu, accrocheur, délicieux. 4,50 €.
- 15,5 - Boudes Assemblage** 2010. Joli nez cerise, rose rouge, bouche équilibrée, dense, parfumée, minérale. 5 €.
- 14,5/15 - Gilles Persillier** 04.73.79.44.42. Côtes-d'auvergne vieilles vignes Certil 2009. Gamay. Fruits noirs, bouche ronde, parfumée, jus de cerise, petits tanins croquants. 6,50 €.
- 16 - Roland et Catherine Royet** 04.73.38.70.47. Châteaugay vieilles vignes 2009. Mûre, jus de cerise, cassis, framboise, rond, souple, gras, plein, poivré, riche mais équilibré. 6,20 €.
- 15 - Benoît Montel** 06.74.50.00.24. Châteaugay Bourassant 2009. Pas très ouvert, bouche puissante, note pruneau, fruits confits, plein, dense, riche, long. 6 €.
- 15 - Domaine Rougeyron** 04.73.87.24.45. Châteaugay vieilles vignes 2008. Réduit, bouche vive, assez élégante, bien fruitée, tendue, croquant, long, frais, fin. 4,60 €.
- 15 - Michel Pelissier** 04.73.96.43.45. Boudes 2009. Floral, bouche vive, tendue, serrée, refermée, élégante, de la personnalité. 5,50 €.
- 14,5 - Annie Charmensat** 04.73.96.44.75. Boudes Cuvée d'autrefois 2009. Pivoine, bouche vive, tendue, serrée, dureté en finale mais joli fruit, assez rond en première séquence, vif. 6 €.
- 15 - Xavier Abonnat** 04.73.96.45.95. Boudes Les Rivaux 2009. Vignes de 20 ans. Fruits noirs, bouche fruitée, vive, élégante, fruits rouges. 4,50 €.
- ROSÉS**
- 14,5/15 - Jean-Pierre Pradier** 04.73.39.95.63. Corent 2010. Nez poivre blanc, floral, bien fruité, épicé, frais, élégant. 4,60 €.
- 14,5 - Marc Pradier** 04.73.39.86.41. Corent 2010. Nez fermentaire, bouche élégante, fraîche, joli fruit, tendre, long. 5 €.

TOUTES LES DÉGUSTATIONS DE JACQUES DUPONT SUR [Le Point.fr](http://LePoint.fr)