



LA RENAISSANCE DE SAINT-POURCAIN

DANIËL LAUWERS



Année Académique 2013 – 2014

Thèse pour l'acquisition du titre
Sommelier-Conseil

Vlaamse Wijnacademie
et
l' Université du Vin de Suze-la-Rousse

par

Lauwers Daniël

Klompemakersstraat,17 2880-Bornem



Remerciements

Je tiens à remercier tous les vignerons et/ou viticulteurs, ainsi que les commerçants professionnels de la région car partout j'ai été reçu d'une façon très accueillante. Tous les entretiens étaient chaleureux et fort instructifs. Les propriétaires sont fières de leur domaine. D'une façon très compréhensible, et avec animo, ils expliquent les différentes étapes de la vinification et de la production.

Egalement un grand merci à tous mes amis, mes collègues, ma famille, les co-étudiants et les professeurs. Tous ils étaient une source d'inspiration au cours d'un long procès de la préparation et pour la réalisation de ce thèse. Je ne veux pas oublier non plus toutes les personnes qui ont participé aux soirées de dégustation et pour leurs commentaires de dégustation, parfois lyriques. Je remercie le Sommelier M. David Aerts du *Restaurant Luzine* et M. Joris Martin de la maison *Wijnen Martin* pour leurs avis très valables.

Enfin je remercie mes compagnons de voyage Jan et Rik. Ensemble nous avons effectué « l'exploration » de la région de Saint-Pourçain. Rik, merci également pour ton aide concernant la version française du document.



La Renaissance de Saint-Pourçain	Pg.
1. Introduction.....	5
2. Historique.....	6
3. Situation géographique.....	7
4. Sol – Géologie	8
5. Climatologie.....	10
6. L’AOC Saint-Pourçain et réglementation.....	11
7. L’exploitation de la région viticole de Saint-Pourçain	12
8. Cépages dans la région de Saint-Pourçain	13
9. Différents types de vins dans la région de Saint-Pourçain	15
10. Compte rendu du voyage à Saint-Pourçain (13 – 17 juillet 2013)	18
10.1. La région Saint-Pourçain	18
10.2. Union des Vignerons de Saint-Pourçain	20
10.3. Syndicat des Viticulteurs de Saint-Pourçain	24
10.4. Domaine Famille Laurent, Saulcet	25
10.5. Domaine Nebout, Saint-Pourçain-sur-Sioule	28
10.6. Domaine Grosbot-Barbara, Cesset	32
10.7. Conservatoire des Anciens Cépages en Pays Saint-Pourcinois	34
10.8. Domaine Ray, Saulcet	36
10.9. Terres De ROA, Monétay sur Allier	37
10.10. Gastronomie	39
11. Marketing et commercialisation des vins de Saint-Pourçain	40
11.1. La Ficelle® en la Confrérie des Compagnons de la Ficelle	40
11.2. La Confrérie l’Ordre des Fins Palais de Saint-Pourçain en Bourbonnais	42
11.3. La Tour de France: Saint-Pourçain-sur-Sioule départ de la 14 ^{ième} étape.....	42
11.4. Autres initiatives	44
12. La dégustation et la comparaison de quelques vins de Saint-Pourçain.....	44
13. Conclusions générales	49
14. Références	51
15. Annexe	52



1. Introduction

Ma famille et les amis étaient plus qu'étonnés quand je leur confiais que j'avais choisi la région vinicole de Saint-Pourçain pour ma thèse demandé par Syntra.

Le choix est peut-être moins traditionnel. En revanche, certaines régions viticoles moins connues, cachent souvent des perles avec des produits extra ordinaires et un bon rapport qualité/prix.

Mon premier contact avec les vins de Saint-Pourçain date du 24 novembre 2009. Comme membre du « Vlaamse Wijngilde », Commanderie de Willebroek, je participais à une présentation des vins du domaine Grosbot-Barbara. Lors de cette présentation on a dégusté quelques de ces vins blancs et rouges. Ces vins, sur base de chardonnay et sacy pour le vin blanc et pour le vin rouge sur base de pinot noir et gamay, étaient une découverte agréable pour moi-même et pour beaucoup de mes collègues amateurs de bon vins.

Comme amateur des Bourgognes blancs et rouge, j'étais intrigué par ce vin que je ne connaissais pas. Après une petite enquête, je constatais que la région est peu connue par beaucoup d'autres amateurs de vins Français. Ils partageaient mon idée que, dans certains cas, les vins peuvent être comparés avec certains Bourgognes. Quelques recherches ainsi que l'information complémentaire récoltées au cours de la soirée du 24 novembre, m'ont appris que Saint-Pourçain est une des plus vieilles régions viticoles de France. Au cours des siècles, la viticulture perd sa place au profit des cultures céréalières et fourragères. A la fin du 18^{ième} siècle la culture de la vigne atteignit 8000 hectares, à nos jours, il n'en reste qu'environ 640.

Aujourd'hui le vignoble de Saint-Pourçain s'étend sur 640 hectares et 19 communes et sa production est classée en appellation d'origine contrôlée AOC depuis le 28 mai 2009. En plus, les viticulteurs font un effort considérable au niveau de la qualité et la renommée afin de donner un nouvel élan à cette région.

Ce thèse couvre le vignoble de Saint-Pourçain et donne un aperçu des caractéristiques de la région, la géologie, le climat, l'origine, l'évolution etc. Les vins produits des différents cépages seront commentés en détail. Les efforts et les objectifs des vigneron de Saint-Pourçain ont été évalués sur base des visites locales et des entretiens personnels. Finalement une équipe d'amateurs de vins ont dégusté les vins de Saint-Pourçain et soumis à une comparaison objective de qualité par rapport aux vins de Bourgogne.

Par cet approche, nous essayerons de répondre à la question : peut-t-on parler d'une renaissance de la région vinicole de Saint-Pourçain?



2. Historique

Même si la légende fait remonter les origines du vignoble au phéniciens, au 5^{ème} siècle avant JC, (les premiers ceps auraient été plantés sur les collines de la Bouble, un affluent de la Sioule), la découverte à Vichy d'anciens outils et instruments viticoles atteste de la culture de la vigne en l'an 50 avant JC par les Romains.



Par la suite, un certain Portianus, né au milieu de 5^{ème} siècle, devenu saint abbé de l'abbaye de Mirande, lui donnera son nom, ainsi qu'à la ville et au vignoble. Au Moyen Age, les vins sont « exportés » par voie fluviale sur l'Allier puis la Loire jusqu'aux confins de l'Île de France. La Cour de France et celle des Papes d'Avignon leur font une belle place sur les tables; il ne se donne pas de grande fête sans les vins de la région.

L'accession à la Couronne de France de la famille des Bourbons, dont le Duché familial (le Bourbonnais) abrite le vignoble, donne alors aux vins du cru une place prépondérante à la Cour.

Jusqu'à la fin du 18^{ème} siècle, la culture de la vigne ne cesse de s'étendre pour atteindre alors 8000 hectares. La viticulture est alors la principale richesse de la région. Le 19^{ème} siècle marque de longues et graves difficultés, c'est le siècle de la concurrence des vins de l'intérieur et des maladies nouvelles. L'abandon de la navigation sur l'Allier et le développement de voies ferrées favorisent les vins méridionaux. La viticulture perd alors sa place au profit des cultures céréalières et fourragères. A la fin du siècle, de même que dans toute la France, le phylloxera n'épargne pas le vignoble. La vigne dans l'Allier connaît alors une grave phase de régression et manque de disparaître avant de renaître au début des années 60.

Contrairement à d'autres régions, où la viticulture a disparu totalement, des efforts ont été menés par les viticulteurs pour faire face aux problèmes qu'ils avaient rencontrés. En 1951 le label VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure) a été attribué. A cette même période la cave coopérative dynamique (à nos jours *l'Union des Vignerons*) a été créée. *L'Union des Vignerons de Saint-Pourçain* a largement contribué au redressement du vignoble, surtout dans les années 1980 lorsque les responsables de l'appellation décidèrent d'une délimitation plus qualitative des parcelles, de l'implantation des cépages et des clones également plus adaptés ainsi que la mise en place de pratiques culturales plus modernes. Plus que 450 hectares ont été replantés. En même temps les caves ont été aménagées et modernisées. On note également une plantation progressive de cépages et de clones plus qualitatifs. Dans un souci

d'améliorer la qualité des vins produits, on diminue le nombre d'hectolitres par hectare. Là où, avant la nouvelle réglementation, on avait un rendement de 125 hl/ha, le rendement actuel moyen varie entre 40 et 45 hl/ha, sachant que l'appellation plafonne la production à 55 hl/ha.

Les vignerons, depuis 1986, concentrent leurs efforts pour accéder à l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) qui est accordée par l'I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origines), en mai 2009.

*"... le Saint-Pourçain
Que l'on met dans son sein pour sain..."
Jean Bruyant, 1332*

*"... le Saint-Pourçain égale et contrebalance les vins de Beaune, de Saint-
Emilion et d'Epernay..."
La Bataille des Vins, Henry d'Andelys*

*"Cependant, le poulet était cuit, les pommes de terre rissolées. Etienne
descendit à la cave chercher une bouteille de Saint-Pourçain, qu'on gardait pour
une bonne occasion."
Villa Margueritte de Jean-Jacques Brochier (Albin Michel, 1982)*

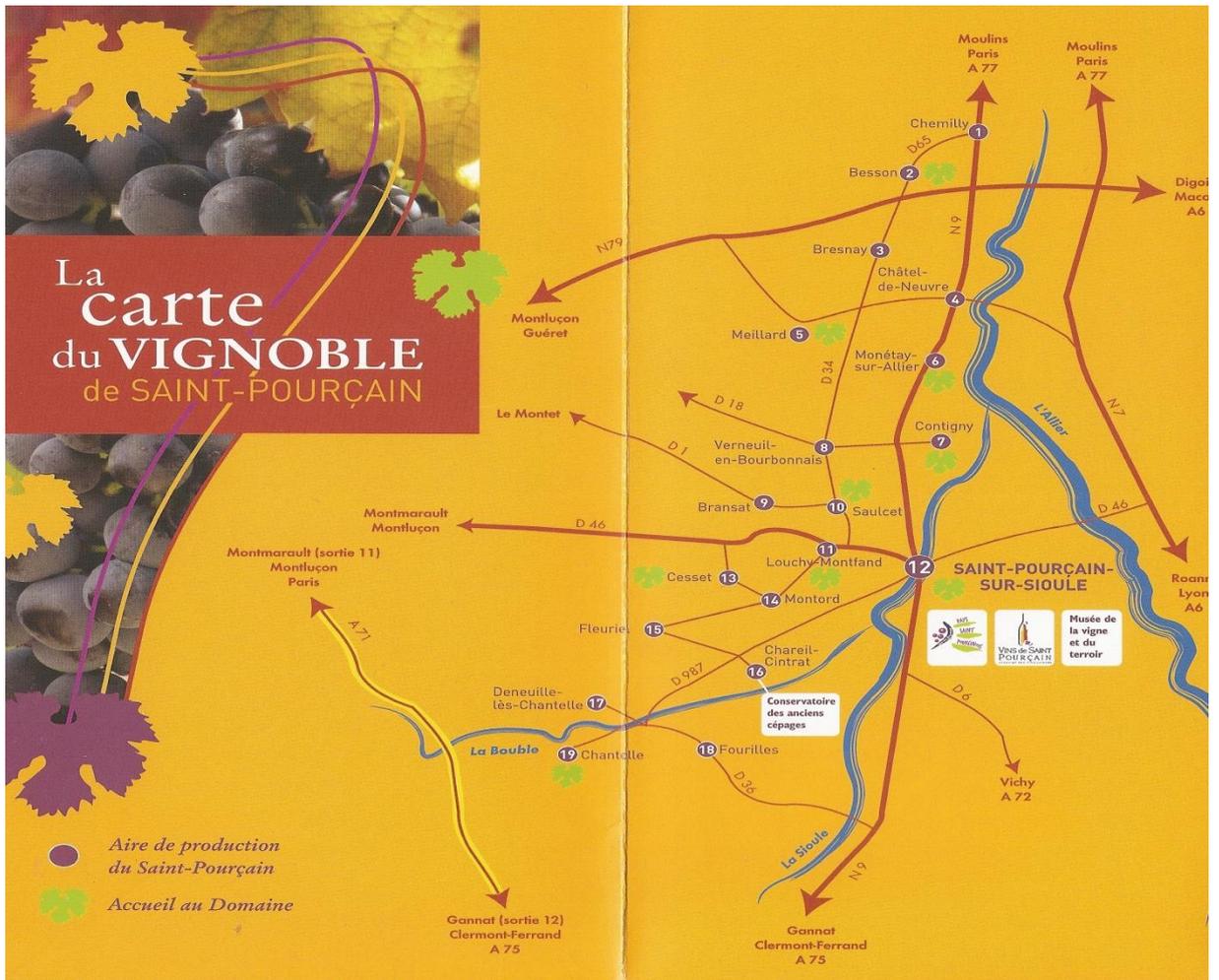
3. Situation géographique

La région vinicole de Saint-Pourçain fait partie du Centre -Sud de la région de la Loire. Elle est située dans le centre de l'ancienne province Bourbonnais, actuellement le département de l'Allier. Ce département fait partie de la région d'Auvergne et doit son nom à la rivière Allier qui traverse le département.

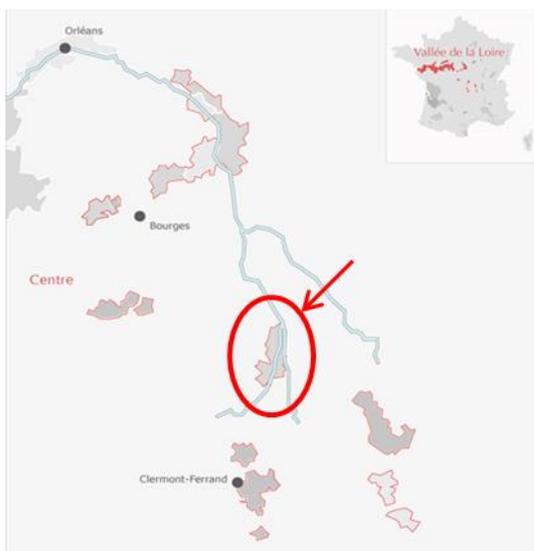
La superficie actuelle du vignoble est de 640 ha réparties sur 19 communes : Chemilly dans le nord ; Chantelle dans le sud. Les vignes sont implantées sur des coteaux orientés sud-est, bordant les rives gauches de l'Allier et de la Sioule. Le vignoble de Saint-Pourçain se situe dans une zone de climat continental caractérisé par des étés chauds et des hivers froids.

Le vignoble, situé entre le 46^{ième} et 47^{ième} degré de latitude nord et court parallèlement avec la région viticole sud de la Bourgogne, notamment le Mâconnais. A vol d'oiseau la distance entre Mâcon et Saint-Pourçain-sur-Sioule se limite à 150 km seulement.





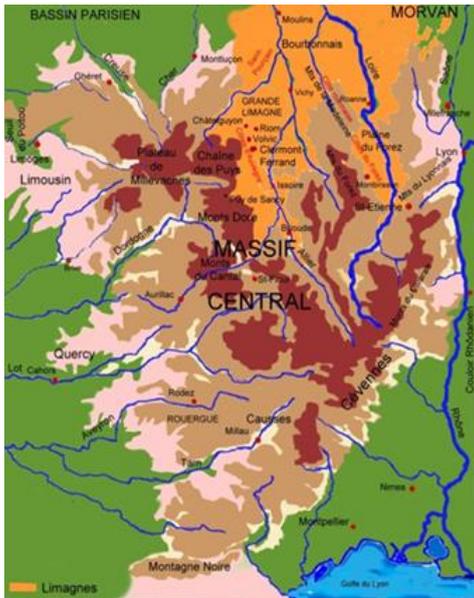
4. Sol – Géologie



La région de Saint-Pourçain fait partie, avec les rivières l'Allier et Sioule, du bassin de la Loire, qui est le plus grand bassin de la France avec une superficie totale de 117.500 km². La Limagne est une grande plaine de la région d'Auvergne. Elle se situe autour de la vallée de l'Allier, à l'est de Clermont-Ferrand, essentiellement dans le département du Puy-de-Dôme. Au sud, on distingue les Limagnes d'Issoire et de Brioude, qui sont moins étendues et qui se développent aussi le long de l'Allier. Au nord se trouve la Limagne bourbonnaise. Le



nom de Limagne peut donc désigner l'ensemble des quatre plaines ou seulement la grande plaine située à l'est de Clermont-Ferrand. Cette dernière est aussi appelée *Grande Limagne* pour la distinguer des trois autres. Elle est bordée à l'ouest par le plateau granitique sur lequel repose la chaîne des Puys et à l'ouest par le plateau de Gergovie, et à l'est par les monts du Forez. Elle mesure environ 90 km de long et de 15 à 40 km de large. Au sud, elle est parsemée de pitons et de plateaux d'origine volcanique.



Le nom de Limagne vient du latin 'lac Magnus', le grand lac. Peu à peu ce dernier s'est asséché, prenant la forme d'un immense marais. Au 18^{ème} siècle, il arrivait encore de se noyer en Limagne. Avec le travail de l'érosion et des hommes, tous ces petits lacs se sont taris, laissant apparaître un sol fertile composés de calcaires, d'argiles, de marnes, de grès et de sable. Tout ceci est à l'origine d'une terre noire et grasse que l'on dit amoureuse quand elle colle aux bottes. L'Allier et ses affluents creusent le terrain et déblayent les sédiments sur 300 ou 400m d'épaisseur, puis couvrent ensuite la plaine d'alluvions auxquels se mêlent les poussières volcaniques.

Cette Limagne Bourbonnaise présente une grande variété de sols répartis en 3 grandes groupes :

- Des sols siliceux à dominante de roches granitiques et métamorphiques au sud:
→ Bresnay, Meillard, Verneuil-en-Bourbonnais, Bransat, Cesset, Fleuriel, Deneuille-lès-Chantelle en Chantelle.
- Des sols argilo-calcaires sur toute la partie médiane du vignoble, accumulés dans le bassin d'effondrement des rivières Bouble, Sioule et Allier, et formant le cœur du vignoble :
→ Contigny, Saulcet, Saint-Pourçain-sur-Sioule, Louchy-Montfand, Montord, Chareil-Cintrat en Fourilles.
- Des sols gravelo-sableux (formation géologique dite 'les Sables du Bourbonnais') amenés en points bas au cours des ères géologiques par l'activité alluvionnaire fluviale :
→ Chemilly, Besson, Châtel-de-Neuvre en Monétay-sur-Allier.



Lors de ma visite dans la région, chez des amis où on creusait une piscine, j'ai eu l'opportunité d'examiner le profil du sous-sol.



Photos R.Moeremans

5. Climat

Le vignoble de Saint-Pourçain, vignoble auvergnat, au cœur du Bourbonnais bénéficie d'un climat continental. L'alternance d'étés chauds et d'hivers froids et le très bon ensoleillement d'automne favorisent la bonne maturation des raisins. L'ensoleillement annuel est supérieur à 1800 heures

L'influence du relief est très importante, à cause de la disposition des obstacles montagneux (nord/sud). Cette disposition perpendiculaire à la circulation générale d'Ouest en Est de l'atmosphère qui caractérise nos latitudes, est à l'origine de la sécheresse relative des Limagnes. Cette caractéristique climatique est la conséquence d'un effet dû au relief, c'est l'effet de foehn. Par ailleurs Meilhaud, 100 km au Sud de Saint-Pourçain-sur-Sioule et à l'Ouest protégée par les contreforts du Massif Central, est l'un des sites les plus secs de France continentale, avec 530 mm de pluie par an. La moyenne de quantité d'eau annuelle dans la région vinicole de Saint-Pourçain se situe entre 760 à 780 mm. Le mois de juin et octobre sont les mois les plus pluvieux; les minima sont notés en janvier et février.

La direction du vent vient principalement de l'Ouest Atlantique. Du sud on a le vent du Midi. L'origine de ce dernier vient de la Méditerranée et contribue, surtout en hiver, à un vent sec et modéré. Les perturbations de l'Atlantique chassent le vent du Midi et la pluie arrive. On prétend qu'au moment que le Vent du Midi tombe, il va pleuvoir ou neiger.

6. L'AOC Saint-Pourçain et réglementation

Au cours de mes entretiens, visites et recherches je n'ai jamais rencontré le terme **AOP**. Par conséquent, j'utiliserai dans cette thèse le terme **AOC**.

Depuis le 20 décembre 1951 le vignoble de Saint-Pourçain obtient l'VDQS sous le nom '*Vins de Saint-Pourçain-sur-Sioule*'. Les vigneronns concentrent leurs efforts depuis 1986 pour accéder à l'AOC (Appellations d'Origine Contrôlée) qui est accordée par l'I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine) en mai 2009.

Les points suivants du Cahier des Charges de l'AOC Saint-Pourçain méritent notre attention :

- L'AOC ne concerne que les vins blancs, rosés et rouges non pétillants. Il provient et est récolté des parcelles identifiées et est vinifié dans les 19 communes du département de l'Allier (voir chapitre 3).
- Les cépages autorisés et les assemblages prescrits sont les suivants:
 - Principalement (50-80%) le chardonnay et complémentaire (20-40%) le sacy (localement appelé le tressallier) en supplément comme cépage accessoire le sauvignon blanc (0-10%) pour le vin blanc ;
 - Pour le vin rouge le gamay noir à jus blanc (40-75%) et le pinot noir (25-60%) ;
 - Pour le rosé 100 % gamay noir doit être utilisé.
- Des prescriptions précises concernant la gestion et l'entretien du vignoble et notamment :
 - La densité de la plantation : 4000 ceps maximum par ha ;
 - Recommandations de taille par race : simple ou double guyot, ou cordon de royat ;
 - Récolte maximum de 9500 kg par ha.
- Définition de rendements de 55 hl/ha maximum. Lors de ma visite de la région, j'ai noté qu'un nombre important de vigneronns, préfèrent un rendement plus bas. Dans beaucoup de cas le rendement moyen est inférieur à 40 hl/ha.

Lors de mes entretiens, j'ai également constaté que les directives d'assemblage du Cahier de Charges ne sont pas toujours respectées. J'ai pu déguster et j'ai acheté des mono-cépages du tressallier, pinot-noir et gamay. L'indication AOC figurait sur l'étiquette pour tous ces vins. On évitait une réponse sur mes questions concernant le non-respect du cahier des charges.



La réponse sur cette question de Monsieur Christian BIGOT (DG de la cave de *l'Union des Vignerons de Saint-Pourçain*) était formelle. Il s'agit d'un nombre de vigneron indépendants non adhérents à *l'Union des Vignerons* qui ne tiennent pas compte de la réglementation du Cahier des Charges. Ce phénomène est connu auprès les instances officielles. L'ODG, *l'Organisme de Défense et de Gestion*, effectue des contrôles et met la pression chez ce type de vigneron. Ils courent en effet le risque d'être sanctionnés avec l'obligation de devoir effectuer des ajustements. Une des sanctions est entre-autre l'enlèvement de l'indication AOC sur l'étiquette et dans toute la communication commerciale. Faisant ainsi, l'effort pendant 30 ans pour obtenir cette image de marque, disparaîtrait d'un seul coup.

Afin de contrôler mes constatations ci-dessus, j'ai contacté, après mes rendez-vous sur place, le *Syndicat des Viticulteurs de Saint-Pourçain*, notamment *l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG)*. Aucun résultat n'a été obtenu malgré des multiples efforts pour obtenir des informations complémentaires. Je n'ai reçu aucune réponse aux e-mails que j'avais envoyé ; au cours de mes appels téléphoniques ils m'envoyaient « du pilier au poteau » et ils inventaient toutes les excuses possibles afin d'éviter une réponse sur mes questions. Enfin j'ai réussi d'avoir une personne au téléphone (avec une certaine arrogance). Lors de cet entretien, j'ai constaté qu'ils évitent de parler de ce problème et qu'ils préfèrent la situation comme elle existe à ce jour. Apparemment on a des affaires plus importantes à régler...

Vous trouverez les résultats de la dégustation des mono-cépages dans le chapitre 10.

7. Exploitation du vignoble de Saint-Pourçain

Les 640 ha de la région viticole de Saint-Pourçain produit environ 3 millions de bouteilles par an (≈ 22.500 hl ou 35 hl/ha). Elle est exploitée par 68 viticulteurs (info de 2012 du *Syndicat des Viticulteurs du Saint-Pourçain*). *L'Union des Vignerons de Saint-Pourçain* compte 49 adhérents des 68 viticulteurs. Il existe 19 domaines indépendants (*Vignerons Indépendants*).

La superficie moyenne exploitée par viticulteur est de 9 ha. 1/3 des exploitations possèdent 70 % des vignobles. En 2012, la répartition était la suivante:

- 15 vigneron en dessous de 2 ha avec le plus petit 20 are ;
- 17 vigneron avec 2 à 5 ha ;
- 13 vigneron avec 5 à 10 ha ;
- 23 vigneron avec plus que 10 ha.



On peut conclure que les vignobles sont très fragmentés. La profession de viticulteur est souvent combinée avec celle de l'agriculteur. La plus grande exploitation est celle du Domaine Nebout à Saint-Pourçain-sur-Sioule, un viticulteur indépendant avec un domaine de 48 ha réparti sur 8 communes de l'appellation Saint-Pourçain.

Comme mentionné plus haut, il existe le souci constant de rendre les exploitations plus professionnelles. A nos jours, plus de 84 % des viticulteurs ont suivi une formation professionnelle. Dans la région on est fier qu'il y ait un rajeunissement des viticulteurs de Saint-Pourçain. En effet, l'âge moyen des viticulteurs des grands domaines est de 40 ans. Je l'ai également constaté lors de mes visites et entretiens: par exemple, la force motrice du domaine de la Famille Laurent, est le fils Damien Laurent. A 22 ans il a terminé avec succès les études de marketing à l'université de Suze-la-Rousse.

8. Cépages dans la région de Saint-Pourçain

Les 640 ha du vignoble produit 2/3 des raisins noirs et 1/3 des raisins blancs. Le pourcentage du vin produit en rouge, blanc et rosé est respectivement 55% - 30% - 15%.

Les variétés suivantes sont cultivées dans la région de Saint-Pourçain et font parties de l'AOC Saint-Pourçain :

Les cépages blancs:

- Chardonnay

Est le cépage principal (50-80%) dans les assemblages de l'AOC. On trouve le chardonnay sur des sols argilo-calcaires dans la partie centrale de l'appellation. Le chardonnay à Saint-Pourçain assure un vin blanc équilibré et balancé avec une finesse agréable. La plantation actuelle de cette variété de raisins blancs est de l'ordre de 65 %.



- Sacy, localement appelé Tressallier

Ce cépage complémentaire (20-40%) avec ses caractéristiques spécifiques a contribué à l'attribution en 2009 de l'AOC. Sacy est une variété venant du Nord-est de la France, principalement dans la région autour Auxerre. Le nom vient d'un village au Sud de la ville de Reims en Champagne. A Saint-Pourçain cette variété est connue sous le nom de tressallier. Ce nom vient probable du Latin 'trans Alligerim', 'au-delà de l'Allier' en faisant référence à l'endroit où le cépage a été



planté. Le sacy produit des vins légers, vivants avec une acidité abondante, des arômes floraux et une touche de poires. Le 100% sacy est excellent pour la production des vins mousseux et est alors permit comme variété AOC Crémant de Bourgogne. Le sacy est cultivé sur des sols argilo-calcaire sur les rives de la Sioule dans le centre de la région de Saint-Pourçain. Pour les assemblages des vins blancs de Saint-Pourçain, le tressallier contribue à un vin élégant de caractère. 30% de la culture actuelle des raisins blancs provient de cette variété.

- Sauvignon blanc

Ce raisin est un cépage accessoire (10 %) du Saint-Pourçain blanc. Dans l'assemblage, ce raisin contribue à l'élégance et l'équilibre. On trouve le sauvignon blanc sur des sols argilo-calcaire dans le centre de l'appellation. La culture actuelle de cette variété est de 5 %.



Les cépages noirs:

- Gamay noir à jus blanc

Cette variété est cultivée sur des sols sableux-siliceux au nord de la région (les Sables du Bourbonnais). 40 à 70% est utilisé pour les assemblages des vins rouges de Saint-Pourçain. Au sud-ouest on la trouve dans un sous-sol graniteux. Cette variété est également utilisée pour la production des vins rosés avec une couleur 'rose.



- Pinot noir

Cette variété a été plantée abondamment sur un sol argilo-calcaire dans les années 1970 dans le centre de la région. 25 à 60% est utilisé pour l'assemblage des vins rouge de Saint-Pourçain. Cette variété noble donne au vin rouge des arômes délicats de fruits, une complexité, de la finesse ainsi que le potentiel de vin de garde.



Le Conservatoire des Anciens Cépages en Pays Saint-Pourcinois.

Sur un coteau argilo-calcaire du château de Chareil-Cintrat, avec l'aide de quelques vigneron passionnés, sont cultivés depuis 1995 des anciens cépages de la région. Le domaine a une superficie de 1,3 ha et revalorise en total 15 anciennes variétés de vignes et de cépages cultivées autrefois dans la région





- En blanc: Saint-Pierre Doré – Meslier Saint-François – Romorantin – Melon – Aligoté – Chardonnay – Sacy – Sauvignon Blanc – Pinot gris – Pinot Blanc
- En noir : Gamay Lyonnais – Gamay Beaujolais – Gamay Noir à Jus Blanc – Chaudenay et Pinot Noir.

Le but de ce Conservatoire est entre-autre de respecter les méthodes de culture qui existaient autrefois, notamment au niveau de la taille et du palissage selon le type de cépage. Après des soins constants de la vigne, les raisins sont vendangés à la main puis vinifiés à l'ancienne par Denis BARBARA (Domaine Grosbot Barbara, réf. DL) En dégustant ces cuvées, les connaisseurs disent retrouver le goût des vins de Saint-Pourçain d'autrefois. Des cépages blancs on produit chaque année un vin blanc sublime *Cuvée du Conservatoire*.

9. Les différents types de vins dans la région de Saint-Pourçain

L'AOC Saint-Pourçain est valable pour les vins secs blancs, rouges et rosés. Un vin pétillant (blanc et rosé ; brut et demi sec) est également produit selon les méthodes traditionnelles. Le vin pétillant ne porte pas le label AOC et est commercialisé comme Vin Sans Indication Géographique ou VSIG. En outre, au cours de mes rendez-vous locaux, j'ai eu l'occasion de déguster des vins tout à fait particuliers à savoir une vendange tardive, un 'vin de fruits' sur base du gamay et des oranges et un 'vin de noix'(!) sur base d'un vin blanc et des noix. L'inventivité de certains viticulteurs Saint-Pourcinois n'a pas de limites!

