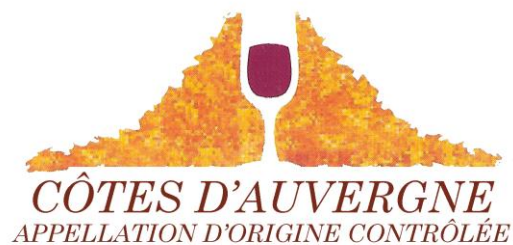




**Auvergne, het vergeten vulkaanland van de Loire...**  
**Auvergne, les Puys oubliés de la Loire...**



**Eindwerk academiejaar 2017-2018**

voor het verwerven van de titel

**Sommelier-Conseil**

geschreven in opdracht van

de Vlaamse Wijnacademie en

l' Université du Vin de Suze-la-Rousse

door

**Fanny Dhondt**

Lange Steenstraat 4

9000 Gent

België

*“ Depuis l’aube de la civilisation, les volcans ont été réputés pour leurs vins. Dans l’Odyssée d’Homère, Ulysse échappe au cyclope en l’ennivrant avec du vin de l’Etna ; et dans son histoire naturelle, Pline l’Ancien vante les vins du Vésuve, une réputation perpétuée aujourd’hui par l’excellent Lacryma Christi.*

*À l’Etna, blancs et rouges atteignent aujourd’hui de nouveaux sommets, à Santorin dans les Cyclades, tant les blancs secs que les vins de dessert sont renommés, et les amateurs de malvoisie savent que les meilleurs vins de paille proviennent des îles volcaniques de Salina et Pantelleria, au large de la Sicile. Qu’aux États-Unis les cabernets de la Napa Valley et les pinots noirs de l’Oregon, qui rivalisent avec les meilleurs bordeaux et bourgognes, prennent eux aussi racine dans un sol volcanique.*

*Ce que l’on sait moins, c’est qu’en France le Puy-de-Dôme a connu lui aussi son heure de gloire (que les Côtes-d’Auvergne prolongent aujourd’hui par des crus remarquables) »*

Introduction « Vins de feu » par Charles Frankel

# VINS DE FEU

## INHOUDOPGAVE

Inleiding .....	
Dankwoord .....	
Scope en vraagstelling .....	
1. De Auvergne regio.....	12
1.1. Geografie .....	12
1.2. Geologie .....	16
1.3. Klimaat .....	21
1.4. Geschiedenis.....	23
2. Druivenrassen .....	28
2.1. Lastenboek AOP en IGP: toegelaten druivenrassen .....	28
2.2. Detailbespreking van de toegelaten druivenrassen .....	29
2.3. Combinatie terroir en druivenras .....	29
2.4. Vinificatie volgens de regels van de AOP .....	33
2.5. Opkomende trends: biowijnen en vins naturels.....	34
3. Detailbespreking van de AOP en IPG .....	36
3.1. Wetgeving : evolutie tot AOP .....	38
3.2. Wetgeving: detailbespreking AOP Côtes d’Auvergne .....	38
3.3. Wetgeving: detailbespreking IGP Puy de Dôme .....	41
4. Cijfers ontrafeld.....	42
4.1. Detailcijfers over volume en productie (Frankrijk vs Auvergne).....	42
4.2. Financiële positie van de wijnbouwers.....	44
4.3. Commercialisatie .....	47
4.4. Detailcijfers export (Frankrijk vs Auvergne) .....	49
5. De geografische appellaties .....	51
5.1. Madargue.....	52
5.2. Chateaugay .....	53
5.3. Chaturgue .....	55
5.4. Corent .....	56
5.5. Boudes .....	57
6. Bezochte domeinen.....	59
6.1. Lijst van gedegusteerde wijnen .....	59
6.2. Cave Desprat-St-Verny .....	60
6.3. Domaine Gilles Persillier .....	63

6.4.	Domaine Marc Pradier.....	66
6.5.	Domaine Pierre Goigoux.....	68
6.6.	Domaine Benoit Montel.....	70
6.7.	Domaine Sauvat.....	72
6.8.	Domaine Pélissier.....	71
7.	De typische pepertoets van de gamay.....	78
8.	Enquête et degustaties.....	81
8.1.	Theoretische enquête over de kennis van de Auvergnestreek.....	81
8.2.	Blindegustatie met 3 topsommeliers.....	83
8.3.	Blindegustatie met 15 hobbyisten, professionelen, leerkracht wijnopleiding.....	85
8.4.	Blindegustatie met de Commanderie Gent.....	94
9.	Wijn en gerecht.....	96
9.1.	Streekproducten Auvergnestreek.....	96
9.2.	Streekgerechten Auvergnestreek.....	96
9.3.	Combinatie wijn-gerecht.....	97
	Conclusie.....	100
	Bronnen.....	102



Vendange en Auvergne, vue sur Puy de Dôme (photo Fédération Viticole du Puy-de-Dôme)

## INLEIDING

Als onderwerp voor dit eindwerk heb ik gekozen voor een beschrijving van de rode wijnen uit de Auvergne wijnregio.

De aanleiding voor dit onderwerp schuilt in een blindproeverij van pinot noirs, waar ook een fles AOP Côtes d’Auvergne tussen zat. Deze wijn werd tijdens de blinddegustatie sterk gewaardeerd maar niemand kon deze thuisbrengen. Meer nog, de Auvergne was bij de meesten onbekend (proef)terrein. Prijs/kwaliteit bleek deze wijn echter dé verrassing van de proeverij. De nieuwsgierigheid was gewekt en evolueerde steeds verder tot echte passie om deze streek in diepgang te onderzoeken.

In 2016, toen het onderwerp moest gekozen worden, bezocht ik voor een eerste keer de streek. Ik leerde de prachtige glooiende landschappen kennen en genoot van een selectie Auvergne-wijnen. Mijn besluit lag vast, dit mooie deel van Frankrijk en de wijnen die het te bieden heeft, zou mijn thesisonderwerp worden.

Voor deze thesis heb ik flink wat onderzoek verricht.

Eind 2017 ontmoette ik een flink aantal wijnbouwers op de **wijnbeurs in Rijsel**. Net zoals bij mijn eerste bezoek in 2016 werd ik gecharmeerd door hun passie en strijd lust om “hun” Auvergne letterlijk en figuurlijk op de (wijn)kaart te krijgen. Hun enthousiasme was begeistertend.

**Begin 2018 reisde ik een tweede keer af naar Auvergne.** Deze keer geflankeerd door 2 sommelier-conseils en een wijnhandelaar. Met een stevig programma dat de verschillende facetten van de wijnbouw belichtte, vertrokken we naar “het vergeten vulkaanland”.

We startten met een afspraak bij de federatie (**Fédération Viticole du Puy-de-Dôme**) om een duidelijke visie, bijhorend cijfermateriaal en detailgegevens over de wijnbouw te bekomen. Het werd een uitgebreid gesprek waar Camille Buisnière de rol van de federatie en de evolutie van de AOP Côte d’Auvergne toelichtte.

Dankzij de federatie konden we ook een enorm boeiende afspraak regelen met **Dhr Pierre Succhère, de voormalige technische oenoloog** van de streek. Hij legde voor ons de basis van de typiciteit van de Auvergne wijnen bloot en sprak in detail over de rol die hij speelde bij het professionaliseren van de Auvergne wijnen.

We bezochten **in elk cru-gebied een aantal interessante domeinen** en hadden boeiende contacten met gepassioneerde wijnbouwers (domein Persillier, domein Goigoux, domein Benoit Montel, domein Péliissier, domein Pradier, domein Boulin). Elk van hen maakte tijd om samen met ons hun visie op hun wijnstijl te doorgronden en hun wijnen samen te degusteren. Het werden boeiende discussies die ons het gezicht van de Auvergnewijnen steeds verder ontwaarde.

We hadden een afspraak met zowel de **keldermeester als de oenoloog van de Cave Desprat/St-**

**Verny**, de enige Cave Coopérative van de streek. Zij lichtten ons toe hoe de Cave een rol speelt in het commercialiseren van de Auvergne wijnen en hoe zij tot vandaag ernaar streeft om, in nauwe samenwerking met de wijnbouwers, een sterkere branding neer te zetten. Met Etienne Rachez (oenoloog) hadden we een uitgebreide degustatie van het brede gamma dat de Cave te bieden heeft, zowel in gamay als in pinot noir.

We bezochten de **wijnbeurs “VinoLembron”** in Cournon, waar we zowel de wijnen maar ook de andere streekproducten beter leerden kennen. Op deze wijnbeurs hadden we een boeiende discussie met Mevr. Sauvat (domein Sauvat) over de mogelijkheden en commerciële slagkracht van de streek. Ook ontmoetten we Dhr. Pélissier (domein Pélissier) wiens Cuvée X zeer recentelijk bekroond werd met een coup de coeur en 2 sterren in de Guide Hachette. We sloten de dag af met bezoek aan zijn wijndomein en een uitgebreid bezoek aan de omliggende wijngaarden van Boudes.

Vermits ik ook wilde stilstaan bij enkele nieuwe trends, heb ik ook aandacht gehad voor de ontwikkeling van de **biologische wijnbouw en de natuurlijke wijnen**. In dit kader bezochten we zowel een biologisch wijndomein (Domaine Persillier en Domaine Marc Pradier), verzamelden cijfermateriaal via de federatie en namen bio- en natuurlijke wijnen mee van verschillende domeinen (Mauperthuis, No Control) voor de diverse proeverijen.

De laatste dag werden we door Dhr Bonhomme, een enthousiaste gids en historicus, op sleeptouw genomen doorheen de wijnbouwgeschiedenis van Auvergne. Hij regelde voor ons een privébezoek aan het **“Musée des Vins d’Auvergne”** en de **historische ondergrondse wijnkelders van Aubière**.

Als kers op de taart van onze Auvergnetricht mochten we met **Dhr. Boulin**, ex-wijnbouwer in Madargue, mee de wijnvelden in. Hij legde ons, met zicht op de Puy de Dôme, uit hoe de miljoenen jaren geschiedenis het typische terroir en landschap van de Auvergne gevormd hebben. Een pied-à-terre les in **geologie en natuurkunde doorheen de Auvergne regio**. Een unieke ervaring die we afsloten met zijn eigen Madargue gamay uit 2004.

Zo keerden we huiswaarts, met de trots in de ogen van deze man op het netvlies gebrand en de herinnering aan elegante fruitaroma’s in het geheugen gegrift.

Na deze boeiende reis volgde nog een **wijnbeurs “Ici commence la Loire”** in Parijs. Deze beurs verenigde de 4 grote gebieden (Côtes du Forez, Côtes Roannaise, Saint Pourcain en Côtes d’Auvergne).

Van opleiding ben ik econoom, dus ik kon niet nalaten om voldoende cijfermateriaal op te nemen in deze thesis. Ik kon hiervoor beroep doen op de uitgebreide data van de Fédération Viticole d’Auvergne en de studies die gevoerd zijn onder leiding van Camille Buisière. Het was een rijke bron aan informatie, waarvan de lectuur de interesse voor deze wijnbouwstreek enkel nog maar meer aanscherpte. Bovendien kreeg ik dankzij de federatie inzicht in een diepgaand onderzoek naar de

typische pepertoets in de Auvergnese gamay wijnen.

Uiteraard moest de hekkensluis een **blindproeverij** zijn. Back to where it all started.

Ik organiseerde in totaal 3 proeverijen en presenteerde tijdens één van deze proeverijen ook de conclusies van mijn eindwerk.

De eerste test was een **proeverij met 3 doorgewinterde wijnkenners** in België. Hieraan namen Mathieu Vanneste (Hof van Cleve \*\*\*), Joery de Lille (laureaat sommelier van België 2016, mede-zaakvoerder Vitis Vin) en Benjamin De Buck (ex-sommelier Oud Sluis \*\*\* en huidige sommelier Vrijmoed \*\*). Hun expertise inzake wijnen is uiteraard ongekend en hun reflectie over de meegebrachte Auvergnewijnen was van belangrijke waarde.

Aansluitend presenteerde ik mijn eindwerk voor een **15tal afgestudeerde sommeliers-conseils, mede-studenten en leerkracht** van deze opleiding. Bij deze presentatie hoorde ook een uitgebreide blindproeverij waarbij 15 geselecteerde wijnen in diepte besproken werden.

Een laatste etappe was een **blindproeverij voor alle leden van de Commanderie Gent**. Parallel met de degustatie werd steeds een korte enquête ingevuld die peilde naar de kennis van het proefpubliek. De resultaten hiervan bespreek ik uitgebreid in dit eindwerk.

Op basis van mijn onderzoek, onze wijntrip en de geproefde wijnen kom ik tot dezelfde conclusie als bij die allereerste kennismaking tijdens de blindproeverij. Deze streek is onbekend en onbemind maar meer dan de moeite waard. Ik sluit dit eindwerk af met een slotsynthese over hoe ik de streek na dit intense onderzoek, finaal evalueer.

**Dit eindwerk werd letterlijk en figuurlijk een enorm boeiende ontdekkingstocht doorheen deze prachtige streek. De passie van wijnbouwers, de strijd van de lokale federatie, de trots over hun Auvergne wijnen, ... We proefden, ontdekten en vergeleken. Veni, vini, vici. We kwamen, we zagen en de Auvergne overwon.**

**Onze conclusie was unaniem: Auvergne, ca vaut le détour!**

Fanny Dhondt





## DANKWOORD

Een woord van dank aan mijn familie, vrienden, mede-aspirant-sommeliers en collega's van de wijngilde die me steeds motiveerden om deze 3 jaar studie en thesis tot een goed einde te brengen. Ze steunden me tijdens de intense weken van voorbereiding, schrijven, herlezen en bijwerken van dit eindwerk. Mijn dank ook aan de Syntra docenten en in het bijzonder aan Dhr. Van der Elst en Dhr. Hans Lievens voor hun professionele ondersteuning en expertise in hun (wijn)domein.

Dank ook aan alle proevers die de Auvergne-wijnen onder de kritische loep namen. De vele degustatieavonden zullen me steeds bijblijven. Mijn uitdrukkelijke dank aan Mathieu Vanneste, Joery de Lille en Benjamin De Buck om in hun drukke professionele agenda's een plaatsje te zoeken.

Een speciaal woord van dank gaat uiteraard ook uit naar mijn reisgenoten op onze Auvergne-trip. Hans ("le chauffeur »), Bob (« le seul et vrai professionnel »), Chris (« le comptable ») en Onzy (« toujours wright »). Ik had me geen betere bondgenoten kunnen wensen om de Auvergnese wijnen te gaan ontdekken. Jullie jarenlange ervaring en scherp smakenpallet waren een absolute meerwaarde bij de selectie en evaluatie van de wijnen.

Rest mij nog ook alle wijnbouwers, de federatie, de wijnhandelaars en wijnprofessionelen in Auvergne te bedanken voor het enthousiasme waarmee we ontvangen werden. Hun passie, hun kennis en de uitgebreide uitleg over "hun Auvergne" was van onmiskenbaar belang.

De "schuld" voor dit alles schuif ik toch een beetje naar mijn papa. Moest hij die fameuze fles nooit besteld hebben bij "De Krekels", ik was nooit zo getriggerd om de wijnwereld in diepte te ontdekken. Maar ik ben de schuldige vooral eeuwig dankbaar. Hij is samen met mama mijn grote voorbeeld van een belangrijke levensles: zoek liefde en passie in de weg die je inslaat in het leven, ook als het eens (heel) lastig is.

En last but not least mijn echtgenoot en onze kleine Floris. Zonder onze kleine man was die eerste roadtrip door Auvergne er nooit gekomen. Maar zonder de steun van Rob had ik deze studie nooit tot een goed einde kunnen brengen. Hij bracht menig avond (en weekend) alleen door omdat ik voor dit eindwerk en mijn passie voor wijnen wederom eens "op zwier" was of over de boeken (of het glas) gebogen zat. Bollie, het was nooit gelukt zonder jou.

Jullie hebben er allemaal nog eentje tegoed van mij... Een Auvergne wijntje natuurlijk ;)

Oprechte dankjewel,

Fanny

## SCOPE EN VRAAGSTELLING

De scope van deze thesis zijn de rode wijnen uit de Auvergne.

Ik spits me toe op de monocépage gamay, assemblage gamay/pinot noir en monocépage pinot noir. De twee eerste categorieën zijn toegelaten in de AOP met een verplicht minimaal aandeel van 50% gamay. De monocépage pinot noir dient als IGP Puy de Dôme op de markt te komen.

Met deze thesis wil ik ingaan op een aantal essentiële kenmerken van deze (wijnbouw)streek en de typiciteit en recurrente karaktertrekken van de Auvergnat gamay en pinot noir wijnen in het bijzonder. Ik zoom in op de 5 appellaties: Madargue (enkel rood), Boudes (enkel rood), Chateaugay (enkel rood), Chaturgue (enkel rood) en Courent (enkel rosé). Zowel via literatuur, de interviews ter plaatse, de diverse proeverijen en de detailgegevens vanuit de federatie en de wetgeving probeer ik de ziel van de Auvergnewijnen te ontbloten. Ik bespreek ook een belangrijke studie die gebeurde naar het specifieke peperige karakter van de gamaywijnen uit de Auvergne.

Eerst en vooral wil ik de streek in zijn geheel schetsen. De geografische omschrijving, de geologie/bodem, het klimaat en de geschiedenis.

Vervolgens duik ik dieper in op de wijnbouw zelf en uiteraard de AOP Côtes d'Auvergne en de IGP Puy de Dôme in het bijzonder. Wat is het verschil tussen beide wetgevingen? Welke druivenrassen zijn toegelaten? Hoe ziet de combinatie van druivenras en bodem eruit? Zien we trends in de vinificatie? Ligt dit in lijn met de trends die we vaststellen uit ons Auvergne-bezoek en uit de verkregen cijfers? Ik ga ook dieper in op het wettelijk kader van zowel de AOP als de IGP.

Uiteraard komen ook de naakte cijfers aan bod. De evolutie in productie en export. De verhouding tussen de biologische en niet-biologische wijnbouw. De verdeling tussen de IGP en de AOP en de verhouding tussen de productiecijfers van de 5 uitgelichte gebieden. Ook de financiën van de wijnbouwers zelf wil ik hier onder het licht brengen.

Vervolgens bespreek ik uiteraard de bezochte wijndomeinen, de (ter plaatse) geproefde wijnen en de wijnbouwers. Ik belicht de hoofdkenmerken van de uren dat we met deze gepassioneerde mensen mochten doorbrengen, de vele gesprekken die we hadden. Het waren stuk voor stuk inspirerende en gedreven mensen.

Uiteraard bespreek en bekijk ik in detail de conclusies die we kunnen trekken uit de 3 proeverijen en de theoretische enquête. Welke trends kunnen we vaststellen? Wat vertellen de resultaten van de bijna 75 proefpersonen die de wijnen onder de loep namen?

Ten slotte belicht ik ook de bijhorende gastronomie van de Auvergne, met als leidraad de regionale specialiteiten die we mochten leren kennen op de beurs in Cournon.

En eindigen, dat doe ik met een conclusie. Een conclusie die (“gelukkig dan maar”) een rode draad was doorheen dit hele Auvergne-verhaal. Mijn eerste wijntrip doorheen de streek, het tweede bezoek, de evaluatie van de professionele sommeliers, de studie van de federatie, de conclusies die ik kan trekken uit de 3 proeverijen, mijn eigen reflecties, ... de rode draad die vanaf dag 1 gesponnen werd, is en blijft een constante.

Maar deze bewaar ik nog eventjes voor het laatste hoofdstuk.

Veel leesplezier.

# HOOFDSTUK 1: DE AUVERGNE REGIO

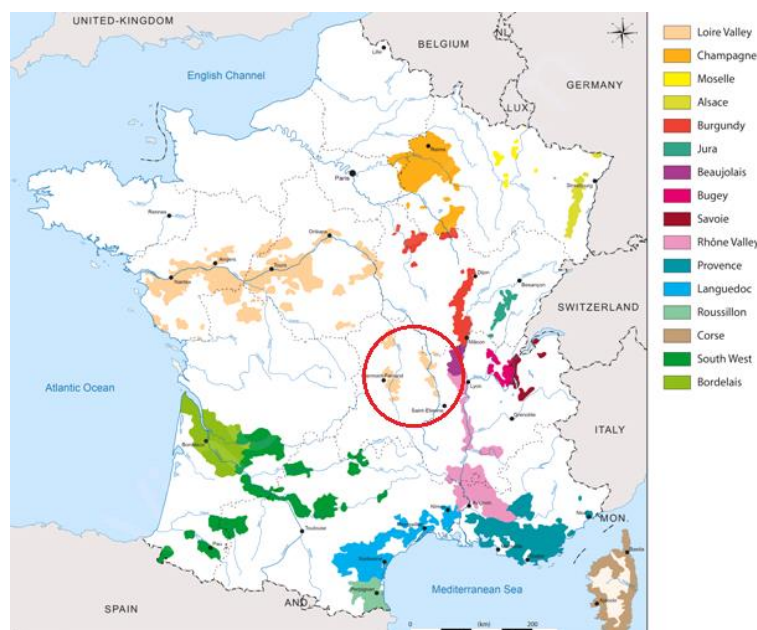
## geografie, geologie, klimaat, geschiedenis

### 1.1 Geografie

#### Geografische ligging

Het wijngebied Puy-de-Dôme ligt ten noorden van Riom, in het westen begrensd door de vulkaanketen en in het oosten door rivier l'Allier. Het gebied beslaat ongeveer 800 hectare, verspreid over 53 gemeenten van Puy-de-Dôme. Het behoort tot de Val-de-Loire, is 70 km lang en maximum 30 km breed. Het is voornamelijk gelegen aan de rand van het Limagne-bekken en op de flanken van de vulkaanketen, tussen de Livradois-bergen in het oosten en de Sancy bergketen in het westen.

De wijnstokken liggen verspreid, op een hoogte tussen 350 en 550 m.



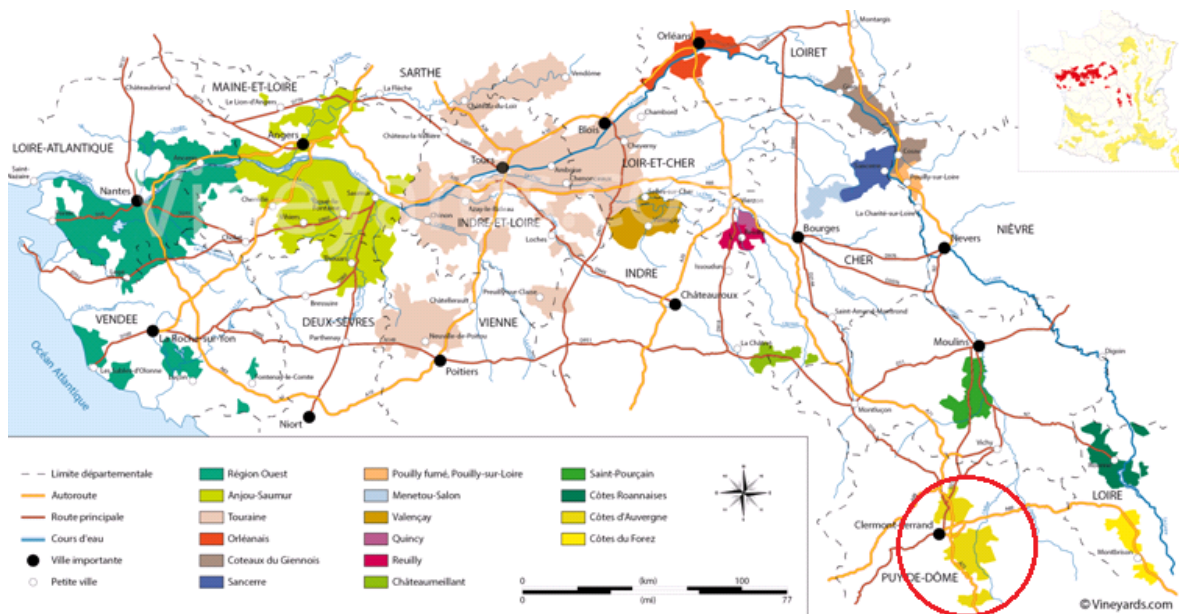


Fig 1: <https://vineyards.com/country-wine-regions/france> Fig 2: Larousse encyclopédie des vins

De AOP Côtes d'Auvergne heeft vijf geografische benamingen: Corent in roséwijn, Madargues, Châteaugay, Chanturgue en Boudes in rode wijn.

Van noord naar zuid:

- **Boudes** : dichtbij d'Issoire, droger klimaat en stijlere hellingen
- **Chanturgue** : kleinste gebied, omringd door oprukkende urbanisatie (Clermont-Ferrand)
- **Châteaugay** : 10km ten noorden van Clermont-Ferrand
- **Corent** : 20km ten zuiden van Clermont-Ferrand (rosé)
- **Madargue** : meest noordelijk gelegen

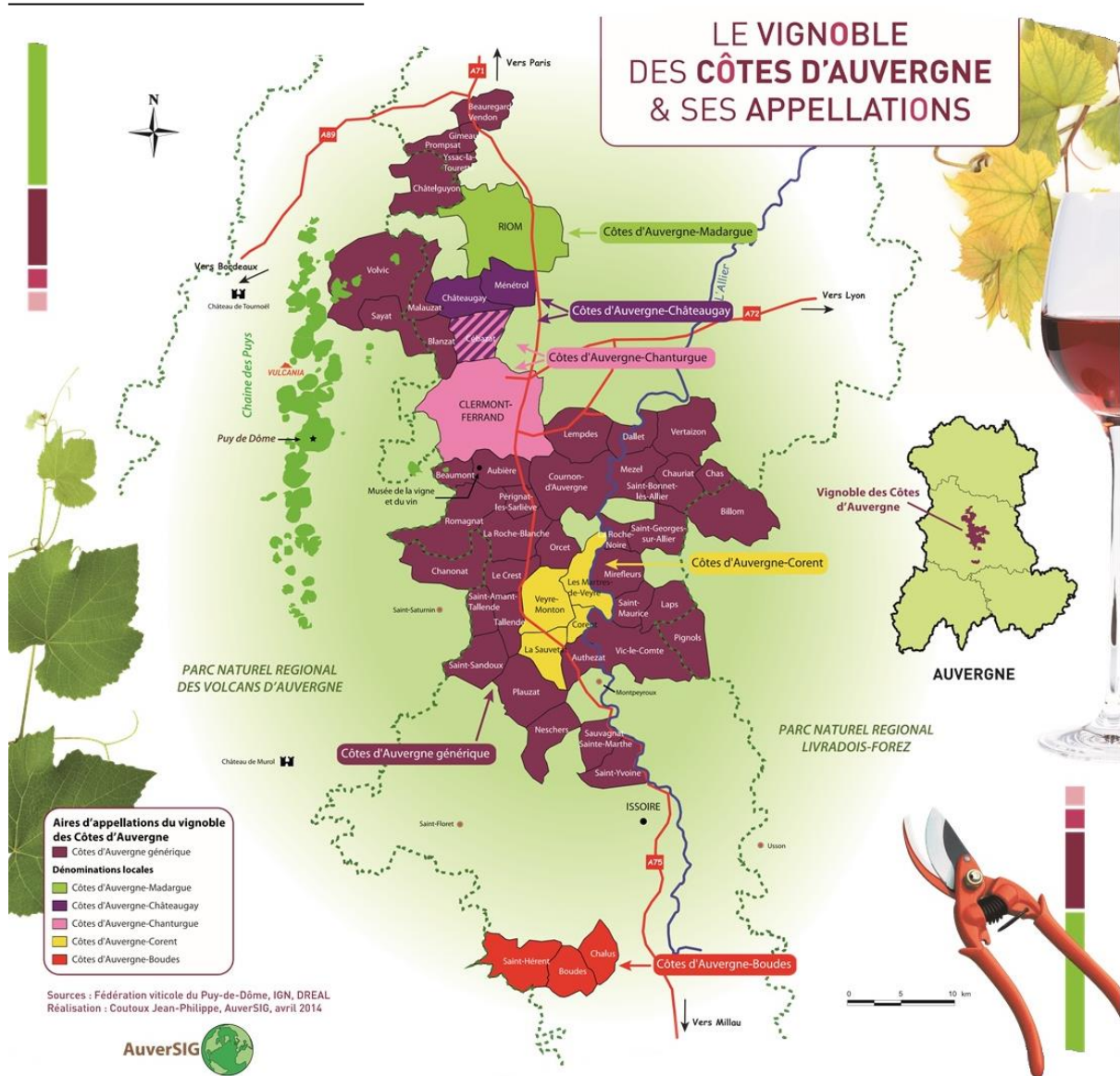


Fig : de appellaties van AOP Côtes d'Auvergne (fédération viticole du Puy de Dôme)

## Detailbeschrijving van de toegelaten gemeenten

In de wetgeving van het INAO werd een gedetailleerde omschrijving opgenomen van de gemeenten die deel uitmaken van de wijnregio AOC Côtes d'Auvergne. (Décret n° 2011-1379 du 25 octobre 2011 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée Côtes d'Auvergne)

### **Aires géographiques et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

#### **a) Pour la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins :**

*La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Puy-de-Dôme : Aubière, Authezat, Beaumont, Beauregard-Vendon, Billom, Blanzat, Boudes, Cébazat, Chalus, Chanonat, Chas, Châteaugay, Châtel-Guyon, Chauriat, Clermont-Ferrand, Corent, Cournon-d'Auvergne, Le Crest, Dallet, Gimeaux, Laps, Lempdes, Malauzat, Les Martres-de-Veyre, Ménérol, Mezel, Mirefleurs, Neschers, Orcet, Pérignat-lès-Sarliève, Pignols, Plauzat, Prompsat, Riom, La Roche-Blanche, La Roche-Noire, Romagnat, Saint-Amant-Tallende, Saint-Bonnet-lès-Allier, Saint-Georgessur-Allier, Saint-Hérent, Saint-Maurice, Saint-Sandoux, Saint-Yvoine, Sauvagnat-Sainte-Marthe La Sauvetat, Sayat, Tallende, Vertaizon, Veyre-Monton, Vic-le-Comte, Volvic, Yssac-la-Tourette*

#### **b) Pour les dénominations géographiques :**

*les dénominations géographiques complémentaires suivantes la récolte des raisins, la vinification et Publié au BO du MAA le 1er mars 2018 l'élaboration des vins, sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Puy-de-Dôme :*

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	COMMUNES
« Boudes »	Boudes, Chalus, Saint-Hérent
« Chanturgue »	Cébazat, Clermont-Ferrand
« Châteauguay »	Cébazat, Châteauguay, Ménérol
« Corent »	Corent, Les Martres-de-Veyre, La Sauvetat, Veyre-Monton
« Madargue »	Riom

### **Aire parcelaire délimitée**

*a) Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcelaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 29 mai 2008 et du 16 novembre 2010. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose dans les mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcelaires de l'aire de production ainsi approuvées*

*b) Les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire sont exclusivement issus de vignes situées dans les aires parcelaires de production telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 3 mai 2017. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose dans les mairies des communes mentionnées au 1°b) les documents graphiques établissant les limites parcelaires des aires de production ainsi approuvées*