

Vent
nouveau sur



L'AU
VER
GNE

**Des appellations toutes nouvelles, des vignerons
qui se mesurent à la force des volcans: il est grand temps
de découvrir le nouveau frisson qui parcourt les flancs
de l'Auvergne gourmande!**

Texte Dominique Hutin / Photos Matthieu Cellard



Yvan Bernard

Bien sûr, l'Auvergne pourrait se satisfaire de son reflet dans le rétroviseur. Car se compter parmi les plus vieux vignobles de France, « époque gallo-romaine », puis avoir lubrifié les jeux diplomatiques des tables royales du XIII^e siècle tout en rivalisant avec les vins de Beaune n'est pas donné à n'importe quel rang de vigne. Las, ces lauriers-là n'ont pas suffi à protéger les vigneron de la fin du XIX^e siècle, quand le phylloxéra a réduit le troisième plus grand vignoble de France à une peau de chagrin. Ce reliquat de gloire fanée s'apparente alors à un « vignoble prolétarien » - les paysans sont devenus ouvriers chez MICHELIN -, largement dédié à l'auto consommation. Mal armée, la filière ne saura faire front face au tsunami céréalier, bien plus rentable et moins éreintant pour qui devait slalomer entre des ceps en échelas d'un autre temps et arpenter les terrasses.

DES PIERRES ET DE LA SUEUR

« Ici, en 1896, avant les ravages du phylloxéra, sur les 330 hectares qu'occupaient le village, le vignoble et la carrière, 290 étaient couverts de vignes. En cent ans, on a foutu tout en l'air pour planter du maïs », tempête Yvan Bernard. Depuis ses 22 ans et son installation à Montpeyroux en 2002, il réhabilite les « pailhas », fameuses vignes en terrasses de pierres volcaniques, sans nostalgie béate car « les vigneron s'y sont cassés le dos et rêvent peut-être d'autre chose ». Le remembrement du vignoble, atomisé en îlots de la taille d'un timbre-poste, et la mécanisation qu'il a induite ont sûrement adouci la peine des viticulteurs. Reste qu'en ce matin d'hiver, c'est par -7°C qu'Yvan quitte son tracteur et son habit de yéti avant d'ouvrir son chai, dans l'un des « plus beaux villages de France ». Quelques centilitres de gamay plus tard, l'évident potentiel du millésime 2010 dissipe le spleen des riches heures du vin d'Auvergne.



APRÈS L'EFFORT, LE RÉCONFORT

Si, en ce début de XXI^e siècle, le vin auvergnat a le vent en poupe, c'est qu'il porte le travail initié lors d'une première révolution, au tournant des années 70, quand « on est passé du vin boisson, façon carburant, au vin de qualité ». Et Pierre Sucheyre, technicien retraité de la Chambre d'agriculture et témoin de ce grand chamboulement, d'énumérer l'abandon de la polyculture, la professionnalisation d'une nouvelle génération de vigneron et la sélection drastique des cépages. Puis, seconde révolution, l'administration a gravé l'identité locale dans le marbre en accordant, fin 2010, l'Appellation d'origine contrôlée aux Côtes d'Auvergne, dans la foulée de Saint-Pourçain en 2009.

Pour célébrer l'onction officielle, faisons un tout petit pas de côté puisque Yvan Bernard partage la petite place de la Reine à Montpeyroux avec le Café œnologique de Philippe Gallon. Atablés autour d'une carte du vignoble, de quelques verres, des saint-nectaire et fourmes de la fromagerie Nivresse à Clermont-Ferrand, et des jambons, saucisses et pâtés en croûte de chez Rochette à Riom, l'examen du décret prend un tour guilleret assez inédit. Philippe Gallon édicte doctement l'encépagement (gamay et pinot noir pour les rouges et rosés, chardonnay pour les blancs), la présence à l'ouest de la chaîne des Puys, la situation de semi-montagne entre 380 et 580 mètres, puis décrypte le « terroir inversé » où sur un socle de roches volcaniques, le basalte fait de lave s'est mêlé aux calcaires qui forment les coteaux. À la dégustation, il apparaît clairement combien pinot noir et chardonnay s'expriment au mieux sur les argilo-calcaires quand le gamay, véritable « éponge à terroir », se plaît sur le basalte.



Quel vin d'Auvergne pour quel mets ?

Pierre Sucheyre résume l'affaire : « blancs et rosés sur les tripes et tripoux, car leur acidité équilibre le gras. Les chardonnays les plus mielleux sur les ris de veau et dès qu'un plat convoque une sauce crémeuse. Les jeunes gamays, fruités, aiment les choses simples, comme une côte de bœuf le Fin Gras du Mézenc. Les vins les plus tanniques, avec du pinot, iront sur un coq au vin ». Attention, l'affaire peut aussi se régler au couteau ! Ceux d'Emmanuel Chavassieux, coutelier d'élite, qui alimente les meilleures tables de la capitale en lames et en topissimes saucisses de Haute-Loire... « au couteau » donc, parfumées à la sauge, pochées à l'eau ou grillées. Mais, toute « bonne nature » qu'elle soit, cette gourmandise patrimoniale sait aussi tutoyer les sommets. Comme chez Jacques Decoret, une étoile à Vichy (espoir deux étoiles 2010). Compagnon de route du travail du domaine Grosbot-Barbara à Saint-Pourçain, il s'est entouré du jeune sommelier Guillaume Husson. « Grâce au cépage, à la géologie et à une utilisation pointue de la barrique, qui apporte de la complexité et un joli grain, le Saint-Pourçain est bourguignon dans l'âme. » Et puisqu'il recommande de goûter les rouges avant les blancs, attaquons la Chambre d'Édouard 2009 (70 % pinot noir, complété de gamay). À ce vin enlevé, au fruit précis et campé sur une bonne structure alcoolique, Guillaume adjoint une « viande rouge, travaillée saignante, avec le caractère doux d'oignons des Cévennes ». Et puisque le très bourguignon Vin d'Alon 2009 (70 % chardonnay et 30 % de tressalier, traduction locale du sacy... de Bourgogne), est doté d'un boisé subtil, on aura le choix entre « un bar confit à basse température pour jouer sur la texture moelleuse ou, si l'on préfère la piste aromatique, une composition de Jacques Decoret autour de la farine : lait de levure de boulanger, pain de seigle et coco de Tarbes ».



Philippe Gallon, Café Œnologique



Denis Barbara, domaine Grosbot-Barbara



Benoît Montel



Cantal et Aveyron viticoles, l'Auvergne exotique

« Ici commence l'Auvergne, ici finit la France », annonce un panneau du col Saint-Thomas. L'administration a eu beau rattacher autoritairement l'Auvergne viticole au Val de Loire, la « Grande Auvergne », plurielle, avec ses recoins insoupçonnés, résiste. Dans le Cantal, par exemple, où Stéphane Elzière produit des « vins de pays du Cantal » sur le terroir ressuscité des « palhàs ». De ces terrasses, il tire des gamays, pinots noirs et petites syrahs, sans produits de synthèse, et un impayable blanc Badoulin N'importenawak, du Puy-de-Dôme, fait de gewurztraminer, chardonnays musqués et « normaux » ! Mais on peut aussi « être » et « avoir été ». C'est ce que raconte l'histoire de Nicolas Carmarans, ex-bougnat des temps modernes du Café de la nouvelle mairie à Paris. Lorsqu'il s'en revient au pays dans le village de son père, il s'offre une deuxième vie, de vigneron celle-là en... Aveyron, sur 3,3 hectares de sables de granit décomposés, en appellation Entraygues-Le Fel. Du « plus méridional des vins auvergnats », il livre une expression libre du chenin, du fer servadou et du négret de Banhars. Époustouflantes renaissances !



« LA VIGNE NE VAUT QUE PAR LE TRAVAIL QU'ON Y FAIT »

L'autre trésor de l'Auvergne, ce sont ses vigneron. Car, en plus de la mue opérée avec succès par la coopérative de Saint-Verny, nombre de jeunes donnent du mouvement à l'appellation. Au gré des renouvellements des générations sur les domaines familiaux (Charmensat, Bonjean...) ou des installations, comme pour Benoît Montel. Celui dont les vins, blancs comme rouges, ont survolé notre grande dégustation se félicite de la nouvelle aura des vins d'Auvergne. « Il n'y a plus de marché de vrac et on ne voit plus les clients arriver chez nous à reculons... même s'il déploie que les spécialités traditionnelles – aligot, truffade et potée – réconfortantes, mais rustiques, déteignent encore sur l'image des vins d'ici. Une thèse que mettent à mal sa cuvée Vieilles vignes de gamay sur le terroir de Châteaugay ou celle, version 2000, de Jean Maupertuis à Saint-Georges-sur-Allier. Le gamay justement, Frédéric Gounand du domaine de l'Arbre Blanc s'en éloigne. Alors que la nuit est tombée sur Saint-Sandoux et le mercure en-dessous de zéro, il nous reçoit charentaises au pied et barbichette au frais. Lui s'est fait le chantre du pinot noir qu'il cultive en lyre (vignes hautes et larges, figurant deux bras tendus vers le ciel), avec de confortables écartements de trois mètres, ce qui lui permet d'assumer en rigolant l'abandon du gamay « pour des raisons agronomiques autant que lombaires ». Et puisque l'A.O.C. impose 50 % de ga-



Annie Charmensat, Caves Charmensat

may, ce vigneron décomplexé fait défiler une exemplaire série de « vins de pays du Puy-de-Dôme », très aboutis, comme la somptueuse Grande Orgue 2006. On l'a compris, l'appellation de vin de pays (30 % des vins du département) n'est pas un moins disant qualitatif de l'appellation reine: le plafond des rendements est aussi bas que ceux de l'A.O.C., soit 40 hectolitres/hectare, et elle permet aux syrah, sauvignon ou pinot gris de s'ébattre librement. Soit, pour les vigneron, un sacré espace de liberté.

L'AUVERGNE DÉLURÉE

La liberté, justement, c'est ce qui motive nombre de nouveaux domaines créés lors de la décennie écoulée. Des jeunes pousses plus rock'n'roll que bourrée auvergnate, unies sous la bannière « vins naturels » et la peur bleue de la normalisation. Si les Pierre Beauger, Jean Maupertuis, François Dhumes, Vincent Tricot, Thierry Renard

ou Patrick Bouju vivent en marge de l'appellation (leurs vins sont souvent estampillés « vin de table »), ils « proposent une écriture différente », comme le relève Denis Barbara, magnifique accoucheur de Saint-Pourçain. On ne pourra pas en tous cas leur reprocher de ne pas croire dans les vertus du terroir auvergnat. Alors, entre déficit d'image et engouement nouveau, faut-il voir le verre de vin auvergnat à moitié plein ou à moitié vide? « Il était plus qu'à moitié vide il y a 20 ans, mais il est en train de se re-remplir, se réjouit Pierre Sucheyre. La qualité a fait un bond spectaculaire et la reconnaissance locale a suivi. D'autant qu'il y a un sacré potentiel avec des plantations possibles au sud de Clermont-Ferrand, à Chadeleuf, et à l'est, à Vassel ou Vertezen. » Avis aux néo-vignerons: il reste de la place dans l'Eldorado auvergnat. ☼

Retrouvez les coordonnées dans le carnet d'adresses page 112



CAVE SAINT-VERNY
A.O.C. Côtes d'Auvergne
Madargue
Rouge
2009

Bien vu, la coopé! En reprenant les vignes de Bernard Boulin à Madargue, la coopérative de Veyre-Monton a été plutôt inspirée. D'autant que s'acoquiner avec ce terroir, le moins volcanique d'Auvergne, couplé à une conduite de vigne en lyre (donc difficilement mécanisable), est source de complications maximales. Mais des cinq crus, pardon « dénominations locales », qui peuvent accoler leur nom aux côtes d'Auvergne, Madargue (douze hectares autour de Riom) est aussi l'un des plus convoités. Un rouge 2009 gourmand, cohérent, épicé et long, à plaisir garanti.

Une côte de bœuf et rien d'autre!



BENOÎT MONTEL
A.O.C. Côtes d'Auvergne
Châteaugay, Bourrassol
Rouge
2009

Carton plein! L'une des forces vives de l'appellation a fait parler la poudre. Si les blancs Varennes (chardonnay épaulé par un tiers de sauvignon) et Grollières (chardonnay musqué) sont superbement dessinés et déjà ouverts, le classique de la maison, les - très - vieilles vignes de Châteaugay (un autre des cinq crus de l'appellation) est encore mutique, quoique très rond et promis à une jolie courbe de vie. Son cousin, le gamay Bourrassol, est plutôt expansif (gourmandise de fleurs sauvages, trame fine et longueur... sans fin). Ce vin modèle fait déjà figure de très grand classique. À ce niveau de prix, achetez-en un camion!

Le filet de porc noir de Bigorre de L'Apicius à Clermont-Ferrand



YVAN BERNARD
A.O.C. Côtes d'Auvergne
Boudes
Rouge
2009

« Sélectionner les clients par l'argent ne me va pas. J'ai plaisir à vendre du vin aux gars de l'usine. » Engagé dans une conversion en bio, le jeune président des caves indépendantes réfléchit sur son métier et a identifié l'un des secrets du terroir de Corent (cru des côtes d'Auvergne tourné à 70 % vers le rosé fin) : « les vins exposés au nord mûrissent aussi bien, sinon mieux, que ceux exposés au sud grâce à une cuvette à l'abri du vent et aux sols basaltiques ». Il paraît aussi bien avancé pour décrypter le terroir de Boudes : son 2009 est entier, fumé, fleuri et tendu. Bref, frais et fin. On peut le dévaliser.

Tous les fromages auvergnats!



STÉPHANE BONJEAN
A.O.C. Côtes d'Auvergne
Châteaugay
Blanc
2009

Coquin de vin! Le premier contact nous emmène sur de fausses pistes, évoquant la fraîcheur et la tension du chenin. Raté, nous sommes bien en Auvergne, ce chardonnay est né au nord de Clermont-Ferrand. Le dégustateur sage lui laissera le temps de respirer, de trouver ses marques, en carafe par exemple. Il donne alors de la voix et restitue ce qu'un sommeil de dix mois en fût lui a apporté : il est rôti, puissant, grillé. Récolté bien mûr, il avance tout en gras. Un vin opulent à découvrir dans la cave du domaine, creusée dans la lave.

L'espadon cuit meunière et mélange de légumes d'hiver au Fleur de Sel de Clermont-Ferrand



CAVES CHARMENSAT
A.O.C. Côtes d'Auvergne
Boudes, La Centenaire
Rouge
2009

Le gamay auvergnat, aujourd'hui supplanté dans le vignoble local par le gamay beaujolais, continue d'incarner le talent de l'appellation... pour peu qu'on s'appuie sur des bas rendements et des vieux plants, peu prolifiques. Ces vignes, qui ont vu défilé le siècle depuis leur promontoire de Boudes (cru le plus méridional de l'appellation, majoritairement orienté au sud avec des pentes avoisinant par endroits les 45°!), sont comme la mémé assise en bout de table, qui parle peu, mais bien. Emblématique du domaine, notre Centenaire bluffe par sa fraîcheur, son élan et un magnifique souvenir tactile en bouche.

Des grenadins de veau et purée de céleri



JEAN-PIERRE PRUGNARD
A.O.C. Côtes d'Auvergne
Châteaugay,
Clos de la Sarre
Blanc
2009

Côtes de Clermont, « vignes de ville ». Autant de sous-titres qui évoquent le cru Chanturgue, sa proximité avec la capitale régionale et l'urbanisation qui s'emploie à le grignoter. Jean-Pierre Prugnard y produit un rouge 2008 épicé et fluide, bien droit dans ses bottes. Versant Châteaugay (cru produit autour du charmant bourg éponyme), le même vigneron propose son Clos de la Sarre, pur chardonnay aussi causant que racé. Si de discrètes notes de résine et de truffe précèdent la finale fraîche, l'ensemble retient l'attention pour son élégance.

Des poissons de mer travaillés au naturel!



VINCENT TRICOT
Vin de France, Escargot
Blanc
2008

« Lorsque je me suis installé en 2003, on a grêlé à 70 %. Dans les rangs, on faisait tomber avec le pouce les grains grêlés, devenus tout secs. » Pour sûr, Vincent Tricot n'exagère pas. Ce producteur lunaire est l'antithèse du fort en gueule, et c'est tant mieux puisque ses vins lui ressemblent. De ses 4,5 hectares déjà conduits en bio par son prédécesseur, il s'applique à tirer des vins raffinés, comme Les Milans 2007 (pinot noir et gamay à parts égales) qui évite le piège du fruité entêtant, malgré une macération carbonique. Blanc, le vin de France (dénomination plus sexy que le feu vin de table) Escargot 2008, tout en anis, fruits exotiques et épices, émeut lui par sa finesse.

À l'apéritif puis sur des Saint-Jacques au citron vert



MARC PRADIER
A.O.C. Côtes d'Auvergne,
Patience
Rouge
2009

La Toscane auvergnate, vous connaissez? Non? Voilà l'occasion de renouveler votre imaginaire! Évidemment, ses pentes douces sont moins spectaculaires que celles des massifs et même la neige n'en fera jamais un domaine skiable. Mais qu'à cela ne tienne, quelques frimas en ce bord d'Allier, une poignée d'amis, une cheminée, une bouteille de Patience suffisent à se réjouir d'une truffade. Mais attention, dans sa version originelle, sans lard! Le vin, pré-pubère, réclame un court séjour en carafe. Pour le reste, il est l'archétype d'un vin « de table », frais, fin et polyvalent.

Des viandes blanches



DOMAINE GROSBOT-BARBARA
A.O.C. Saint-Pourçain,
Les Ferneaux
Rouge
2009

« Quand il a repris le domaine d'Elie Grosbot, Denis Barbara n'était pas obligé de conserver le nom de son prédécesseur. Ça vous pose un homme. » Le chef étoilé Jacques Décorêt a vu le vigneron grandir et créer son propre univers. Pour compléter le portrait, versant vin, il y a ces parcelles qui donnent leurs noms aux cuvées, ces vins ambitieux au profil bourguignon et un travail exemplaire autour des fûts neufs, de la toute proche forêt du Tronçais. Son gamay des Ferneaux est minéral, granit oblige, ouvert sur une petite pointe confite, gourmand, mais comme ses pairs, d'une grand précision.

Du saint-nectaire fermier



DOMAINE DE LA BOHÈME
Vin de France,
The Blanc
Blanc
2008

« Des gens sensibles au végétal, quand ils voient une vigne à l'abandon ou reprise par le béton, ça leur tire des larmes. » Attention, vous entrez, chez Patrick Bouju, en zone de grande humanité. Son riche patrimoine végétal lui permet de penser des rouges de gamay, sans soufre et produits avec une économie de moyens qui force le respect, aussi profonds qu'élégants (magnifique Lulu 2008, délicate Violette 2009 à carafe). The Blanc est un grand chardonnay minéral, aérien, de grande classe, tout en dentelles et notes de céleri. L'étiquette blanche, muette, relève de l'hypnose : « venez-à moi, je n'ai rien à cacher ». Small is beautiful.

Du sandre ou des ris de veau