



SAINT VERNY
Vignobles

La générosité de l'Auvergne

Accueil > Le vignoble > Ses Terroirs

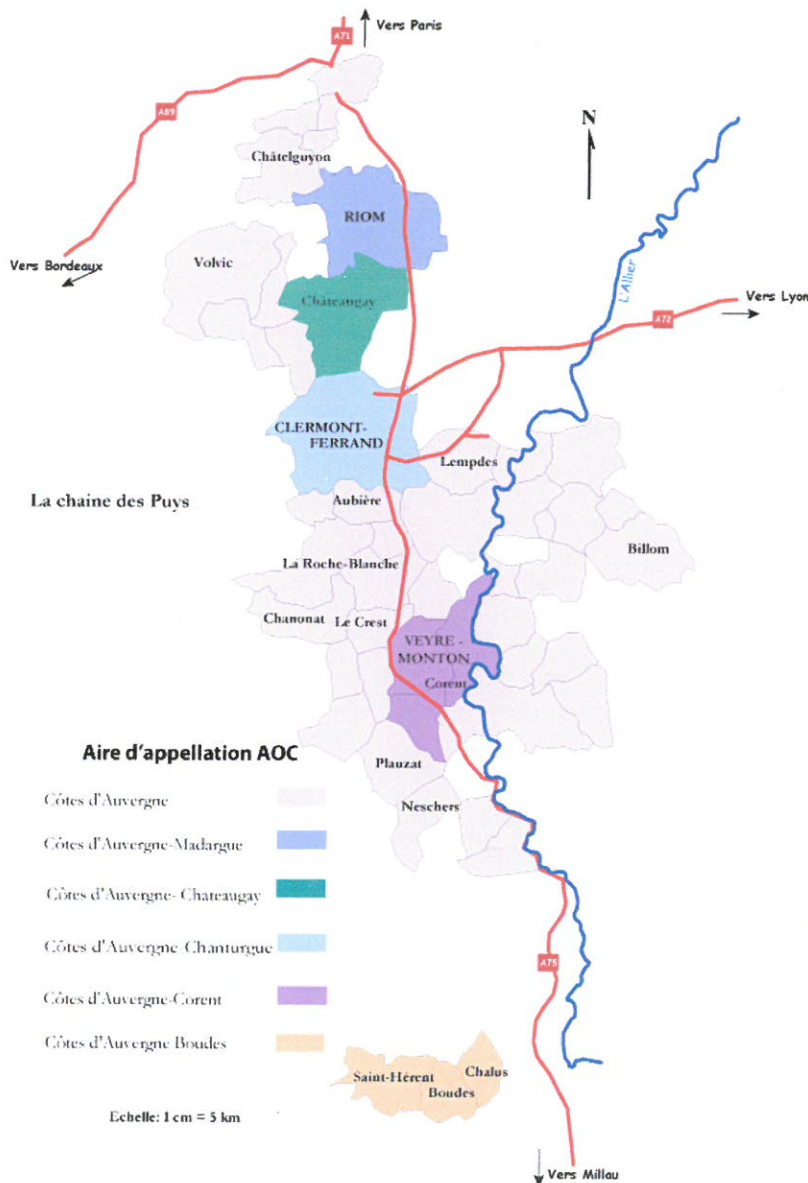
Ses Terroirs

Placé sur le 45ème parallèle qui délimite les vignobles septentrionaux des méditerranéens (le parallèle viticole mondial est celui du Saint-Emilion, de Côte Rotie, du Piémont Italien ou des Pinots Noirs de l'Orégon américain), le vignoble des Côtes d'Auvergne se situe dans son intégralité sur le département du Puy-de-Dôme, sur les différents coteaux ensoleillés surplombant la plaine de la Limagne. Il est constitué de 600 hectares situés sur 54 communes dont 350 hectares en AOC et 250 hectares en Indication Géographique Protégée Puy-de-Dôme ou Vin de Table.

Un héritage volcanique unique

La topographie de la région combinée à son passé volcanique turbulent présente une variété complexe de sols et des sous-sols, souvent sur la même commune. La majorité des vignobles étant située sur des coteaux, ils sont généralement secs et bien drainés, à tel point que le stress hydrique va être souvent plus problématique que l'excès d'humidité. Lors de la création du bassin de la Limagne, il y a environ entre 20 et 12 millions d'années, le fleuve Allier et ses affluents ont rempli le fond de la vallée d'alluvions qui ont été mélangés de cendres, de lave et de dépôts basaltiques, faisant de celle-ci une des plaines les plus fertiles de France aujourd'hui semées en maïs ou en blé. En retrait sur les coteaux, le socle rocheux est composé de basalte alcalin (résidu de lave), mis à jour par l'érosion et extrêmement riche en minéraux. Les couches supérieures sont composées d'argilo-calcaire et de granit. En certains endroits, on trouve des résidus volcaniques que les volcans ont éjecté en quantités massives, lave, bombes volcaniques ainsi que des cendres sur des kilomètres. La lave a aussi ruisselé sur l'argile originelle et les sous-sols calcaires pour former les collines, puits et plateaux de Gergovie, Chanturgue, Châteaugay et Corent.

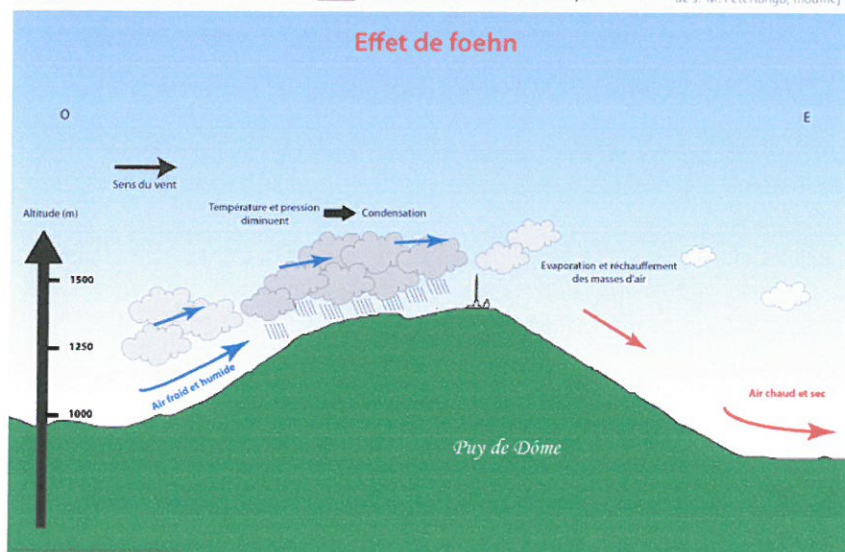
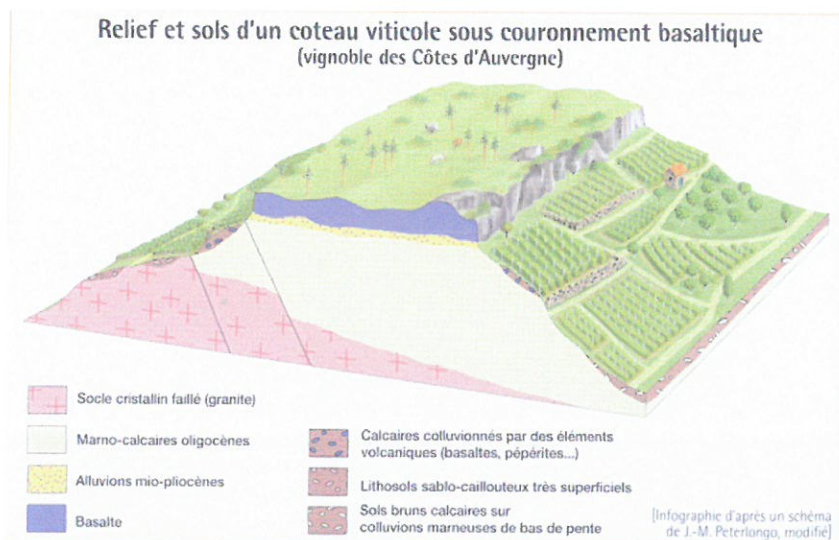
**Le vignoble de l'Appellation
Côtes d'Auvergne (Puy de Dôme)**



Des conditions climatiques favorables

Les précipitations sont limitées par la Chaîne des Puits. Celle-ci filtre les vents océaniques et l'humidité. Le vent dominant venu de l'océan est entraîné au-dessus des Puits et redescend de l'autre côté après l'assèchement de son contenu en vapeur d'eau (effet de Föhn). La pluviométrie dans les espaces viticoles est de type méridional avec un maximum de 550 mm d'eau par an, un cumul faible mais favorable à l'implantation de la vigne, peu gourmande en eau. Les températures sont élevées l'été avec des nuits qui restent fraîches, ce qui favorise une bonne maturation de la vigne. Le cumul annuel moyen d'ensoleillement s'approche des 1900h/an (à titre de comparaison, proche de celui de Bordeaux). Le sud du département se différencie, avec Boudes et les environs où les vins jouissent d'un climat encore plus sec et plus ensoleillé.

Les vignes s'étirent le long du contrefort oriental de la Chaîne-des-Puys sur environ 80 kilomètres, courant entre Riom au nord et Saint-Germain-Lembron, au sud d'Issoire. On peut aussi trouver des vignes en bas de la Plaine de Limagne, traversant le fleuve Allier et emprunter les pentes des Monts du Forez sur le côté opposé de la vallée. Alors que les plantations ont sévèrement diminué depuis le boom de la fin des années 1800, les vignes qui restent sont par contre très bien orientées sur les meilleurs coteaux exposés sud et sud-est, la plupart du temps dans des enclaves isolées, héritage de la tradition agricole polyculturelle qui s'est développée dans l'ère post-phyloxera.





Accueil > Le vignoble > Ses Cépages

Ses Cépages



Des cépages connus et reconnus

Quatre cépages constituent le patrimoine viticole auvergnat :

- **Le Gamay**, souvent cultivé sur les sols basaltiques pour des vins rouges ronds et légèrement épicés et pour des rosés frais et fruités. Ce cépage est le plus répandu, il est présent au moins à 50 % dans nos vins rouges ou rosés en Côtes d'Auvergne.

- **Le Pinot noir**, cultivé sur les sols argilo-calcaires, donne aux vins rouges des arômes intenses, une structure tannique équilibrée, une belle couleur et une grande complexité aromatique, qui vieillit bien.



- **Le Chardonnay**, est le plus souvent cultivé sur les parcelles argilo-calcaires et sur les altitudes les plus élevées. Puissance, fraîcheur, longueur, "un terroir à blanc exceptionnel".

- **Le Syrah**, cépage récemment introduit sur les terrasses de Graves du Puy-de-Dôme, apporte aux vins rouges des tannins soyeux et des arômes typiques de cassis, violette et cacao.