

Les Toques d'Auvergne dans le vignoble



PÉDAGOGIE. Corinne Laurent (à gauche, foulard rouge), présidente des vignerons indépendants de Saint-Pourçain, a présenté son métier-passion aux restaurateurs, au milieu des vignes de Louchy-Montfand. PHOTO : FRANÇOIS-XAVIER GUTTON

Les vignerons indépendants du saint-pourçain ont invité hier restaurateurs et amateurs à découvrir leur passion, à Louchy-Montfand.

Julien Bigay
julien.bigay@centrefrance.com

Oopération promotionnelle et pédagogique, hier dans le vignoble de Saint-Pourçain, où les vignerons indépendants (*) recevaient des cuisiniers de Toques d'Auvergne et quelques clients amateurs.

« Nous avons des relations fournisseurs-clients mais c'est la première fois qu'une rencontre d'une journée est organisée.

C'est une très bonne idée car notre mission est de mettre en valeur les produits de nos terroirs, alors autant connaître ceux qui les font », sourit Louis-Bernard Puech, président des Toques d'Auvergne.

Une appellation mais des terroirs

« Mon collègue Jean Teissedre nous a soumis l'idée et les cuisiniers ont tout de suite dit oui », se réjouit Corinne Laurent, présidente des vignerons indépendants de Saint-Pourçain. « La pédagogie, c'est essentiel, et nous avons l'habitude, en tant qu'indépendants, en rece-

vant nos clients. Explique que nous ne sommes ni des producteurs de raisins, ni des négociants de vins, mais des artisans ».

Après un déjeuner champêtre entre les vignes, cuisiniers et invités se sont rapprochés des grappes pour découvrir un vignoble qui « mise sur la qualité plus que la quantité avec un rendement moyen de 40 hectolitres à l'hectare ».

Puis, au château de la Mothe de Louchy-Montfand, une tonnelière, un commercial en bouchonnerie et le vigneron Denis Barbarin, passionné d'oenologie, ont ouvert les dis-

cussions sur les métiers autour du vin (*lire ci-contre*).

Invité de marque, le critique gastronomique Périco Légasse (dans l'hebdomadaire *Marianne* notamment) s'est réjoui de l'initiative : « J'ai goûté une dizaine de blancs, chacun avec leurs nuances. C'est cela qu'il faut expliquer au consommateur, une appellation, ce sont des terroirs, des styles. Il est utile que le saint-pourçain, qui manque encore de notoriété en France, fasse ce travail. » ■

(*) Ils sont seize dans l'appellation saint-pourçain, la plus petite des 32 fédérations de vignerons indépendants de France.

VIN ET MÉTIERS



BOUCHONS

La société portugaise Amorim, leader mondial du bouchon de liège (4 milliards de bouchons sur 17 milliards par an), a présenté une industrie peu connue. « Nous pourrions bientôt garantir des bouchons naturels... sans goût », a-t-il annoncé. PHOTOS FRANÇOIS-XAVIER GUTTON



OENOLOGIE

Le vigneron Denis Barbarin a proposé une alléchante initiation à l'oenologie. Son meilleur conseil : « travailler papilles et odorat ».

CRITIQUE

Le critique gastronomique Périco Légasse a découvert le saint-pourçain « en début de carrière, à l'auberge Le Chêne Vert ». Et il ne l'a plus quitté. « Fruits, fraîcheur, vivacité, ce vin s'accorde dans les trois couleurs avec tous les types de repas » juge ce fin gourmet, louant par ailleurs « un Bourbonnais au terroir exceptionnel ».

