



« Por ce nommés sui Saint-Porçain
Car je sui saint, bon, cler et sain. »

Le Saint-Pourçain est un vin d'appellation d'origine contrôlée produit autour de Saint-Pourçain-sur-Sioule. Son aire de production est rattachée au vignoble de la vallée de la Loire.

Le vignoble s'étend sur dix-neuf communes, de part et d'autre de Saint-Pourçain-sur-Sioule : Besson, Bransat, Bresnay, Cesset, Chantelle, Chareil-Cintrat, Châtel-de-Neuvre, Chemilly, Contigny, Deneuille-lès-Chantelle, Fleuriel, Fourilles, Louchy-Montfand, Meillard, Monétay-sur-Allier, Montord, Saulcet et Verneuil-en-Bourbonnais.

Vignoble (AOC)

Appellation reconnue depuis 2009
Région parente : Vallée de la Loire
Superficie totale : 800 ha
Superficie plantée : 640 ha
Nbre de domaines : 1 cave coopérative,
17 caves indépendantes
Cépages : Gamay et pinot noir.
Chardonnay, sacy et sauvignon
Vins produits : rouges, rosés et blancs
Production : 30 000 hl

Histoire

Le vin de Saint-Pourçain était servi à la table des rois de France Capétiens dès le XIII^e siècle, ainsi qu'à la cour des papes à Avignon (une cour qui en consommait de 60 à 120 hl par an). Il fut servi lors des fêtes données par le roi Saint Louis à Saumur en 1241 lorsque Alphonse de Poitiers fut armé chevalier et investi des comtés d'Auvergne et du Poitou. Lors du sacre de Philippe de Valois en 1328, les habitants de Reims eurent droit à un festin arrosé de Saint-Pourçain. Les qualités de ce vignoble sont vantées par l'évêque de Paris Guillaume d'Auvergne au XIII^e siècle. Sous Philippe Auguste, le poète Henri d'Andelys dans son histoire *La bataille des vins* énumère les plus grands vins blancs de l'époque et place en troisième position le Saint-Pourçain après les vins de Beaune et de Saint-Émilien. Les ducs de Bourbon appréciaient bien évidemment ce vin, noble produit des terres de leur duché.

Il était transporté à Paris par bateaux ("sapinières") qui descendaient l'Allier puis la Loire, à partir des ports de la Chaise (commune de Monétay-sur-Allier) et de Châtel-de-Neuvre. Arrivés à Briare ou Gien, après un court charroi, la marchandise suivait alors les cours du Loing, puis ceux de la Seine, pour être déchargée sur la place de Grève de la capitale. On démontait alors les bateaux pour réutiliser le bois pour le chauffage. Pour rejoindre Avignon, on acheminait les tonneaux par charroi jusqu'à Chalon-sur-Saône, puis par bateaux en suivant la Saône et le Rhône.



La Résistance

Au début du XIX^e siècle, le vignoble Saint-Pourçinois couvre quelques 8.000 hectares. L'apparition du chemin de

fer marque un recul de celui-ci, désormais concurrencé par les vins du Midi. La fin du XIXe siècle est aussi marquée par l'invasion du phylloxéra, lequel impose de tout replanter à partir de porte-greffes résistant à l'insecte. Mais, alors que l'autre grand vignoble de l'Allier, celui de la région Montluçonnaise, va disparaître, le vignoble de Saint-Pourçain s'accroche sur ses meilleures communes. La replantation en cépages hybrides fait cependant baisser la qualité du Saint-Pourçain, et le vignoble se doit d'évoluer pour survivre.

Le Renouveau

Le vignoble se voit attribuer le label VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure) en 1951 et commence sa mutation avec la création à la même époque de la dynamique cave coopérative, aujourd'hui Union des Vignerons. À partir de 1970, coopérateurs et vignerons indépendants se lancent dans une démarche à long terme qui a peu d'équivalent dans les vignobles français. Un renouvellement sans précédent s'opère en effet entre 1973 et 1984 : plus de 250 hectares de vignes sélectionnées sont replantés ; parallèlement, les cuvages sont modernisés et les méthodes de vinification renouvelées. Le nouvel encépagement a rééquilibré le vignoble, les blancs dominants au début du XXe siècle laissent une part plus belle aux rouges, en même temps qu'ils retrouvent plus de typicité avec la replantation des cépages tressallier et chardonnay.

La Reconnaissance : L'AOC Saint-Pourçain (Appellation d'Origine Contrôlée)

27 ans après la dernière demande d'accession en AOC, le Cahier des Charges de l'AOC Saint-Pourçain a été validé le 28 mai 2009. Une vraie reconnaissance de la qualité des vins de Saint-Pourçain et de tous les efforts réalisés par les viticulteurs.

L'AOC Saint-Pourçain Blanc à la dégustation

Le Saint-Pourçain blanc est caractérisé par une robe jaune pâle à reflets verts. Le nez est marqué par des notes fruitées (agrumes, poire, pêche), florale (chèvrefeuille) et de miel. Enfin, la bouche est fraîche et aromatique, équilibrée et d'une belle longueur. Elle laisse une agréable sensation de rémanence fruitée et florale avec des notes de fruits secs (noisette).

L'AOC Saint-Pourçain Rouge à la dégustation

Le Saint-Pourçain rouge est caractérisé par une robe rouge cerise à reflets violets. Le nez est marqué par des notes de fruits rouges et noirs (cassis, groseille, framboise) avec des nuances d'épices (légèrement poivré) et parfois des notes florales (violette, pivoine). Enfin, la bouche est souple, plaisante et fruitée. Le Pinot Noir engendre finesse et longueur en bouche, et le Gamay apporte une bonne partie du fruité.

L'AOC Saint-Pourçain Rosé à la dégustation

Ils sont caractérisés par une robe saumonée, soutenue et brillante à nuance violette. Le nez est marqué par des notes de fruits rouges et blancs (framboise, pêche) et des notes florales. Enfin, la bouche, vive et fraîche, bien équilibrée, laisse une finale persistante, parfumée et fruitée.

Confréries :

L'Ordre des Fins Palais

Cette confrérie a été créée en 1962 et perpétue les traditions vineuses depuis maintenant 46 ans avec toujours la même volonté.

Les Compagnons de la Ficelle



Les Compagnons de la Ficelle

C'est en 1987, que la Confrérie des Compagnons de la Ficelle vit le jour grâce à Jean Berthon. Cette confrérie perpétue la tradition et rend hommage à Gaultier un tavernier du XVème siècle.

Site internet : www.laficelle-saintpourcain.fr



L'Ordre des Fins Palais

Restaurant :

Hôtel-Restaurant :