

Le vignoble

Localisation : L'aire géographique de l'appellation **St Pourçain** s'étend sur 19 communes du département de l'Allier. 20 vignerons indép. + 1 cave.

Superficie : 600 ha., 31 000 hl.

Histoire : Développé depuis les Romains, les vins de St Pourçain étaient classés au 3ème rang national au 16ème siècle après les vins de Beaune et de St Emilion!

*AOC depuis 1989, rendement de 55hl/ha jusqu'à 65.

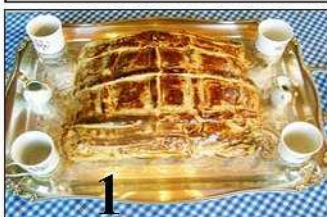
Sols : sable, graviers, argilo-calcaire et granit.

Les petites appellations, 8ème volet de la liste:
Le vin de **St Pourçain** (03)



www.hynao.f

Les vins blancs sont issus du **chardonnay** (50 % minimum) et du **tressalier** (20 % minimum à 40 % maximum). L'ensemble de ces deux cépages doit représenter au moins 90 % de l'encépagement. Le **sauvignon** peut être utilisé comme cépage accessoire. Ces vins présentent une couleur jaune paille. Ils sont secs, vif, assez tendre. Ils ont une bonne tenue en bouteille. Les vins rouges sont issus du **gamay** (40 % minimum) et du **pinot noir** (25 % minimum). L'assemblage de ces deux cépages est obligatoire. Ces vins présentent une belle robe rubis et sont assez légers. Ils sont fins, pleins en bouche, avec des arômes de fruits secs. Ils ont une bonne tenue en bouteille (jusqu'à 5 ans). Les vins rosés sont issus exclusivement du **gamay**. Ils sont secs, et assez fins. Ces vins s'accordent particulièrement avec des matelotes et étuvées de poissons, brochet à la crème, tourte à la viande, civet de lièvre, pompe aux pommes (1), pâté aux tartoufes (2), millat (3), tarte aux cerises, piquenchâgne (*), qui sont les fleurons de la gastronomie bourbonnaise.



Pompe aux pommes:
pâte brisée
dessus dessous
et pommes.



Millat:
crème dessert
au maïs, cognac,
pommes, raisins
secs.



Piquenchâgne:
Pâte feuilletée,
crème, œufs, sucre,
poires, canelle,
beurre, gelée de
groseilles.



Pâté aux tartoufes:
tourte à la patate, œuf,
oignons, crème fraîche,
persil, sel & poivre.

Quelques vignerons de l'appellation:

*Dom. Nebout, Armelle & Julien NEBOUT, 0470453170 / 0618654499

*Dom. De Bellevue, Chantal & J. Louis PETILLAT, 0470420556

*Dom. Gardien, Olivier & Christophe BESSON, 0470428011

*Dom. Gallas, Yves & Pascal GALLAS, 0470453286

*Dom. Laurent, J. Piere & Corinne LAURENT, 0470459041

*Dom. Grobost-Barbara, Denis BARBARA, 0470453992

*Dom. Des Bérioles, Jean TEISSEDE, 0614234072

*Union des vignerons à St Pourçain, 0470454282

+ Les Compagnons de la Ficelle, sérigraphies de dessinateurs (1er= PIEM)



ARMOIRES DU BOURBONNAIS.



Piem le dessinateur est le créateur de « la ficelle », puis Tignous & Honoré de Charlie Hebdo.

