

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

‘Saint-Pourçain’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0586-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Saint-Pourçain’

2. Type d’indication géographique

AOP

IGP

3. Pays auquel appartient la zone géographique délimitée

France

4. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l’article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013

1. Vin

6. Description du ou des vins

Produit de la vigne

Vins blancs, rouges et rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Pourçain » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

Les vins rosés possèdent souvent une robe aux reflets saumon.

Les vins rouges ont une couleur soutenue.

Arôme/Nez

Les vins blancs offrent une palette aromatique souvent dominée par des notes fruitées (fruits à chair blanche, fruits exotiques, agrumes,...) accompagnées quelquefois par des notes florales ou mentholées.

La palette aromatique des vins rosés exprime fréquemment des notes de fruits blancs et rouges.

Les vins rouges ont un profil aromatique dominé le plus souvent par des notes élégantes de fruits rouges et noirs (cerise, cassis...), relevées d'épices (poivre, coriandre...).

Goût/Bouche

La vivacité des vins blancs s'allie de manière heureuse à une certaine ampleur en bouche.

Les vins rosés exprime parfois une note amylique.

Les vins rouges sont agréables dans leur jeunesse, certains révéleront un potentiel de garde de 2 ans à 4 ans environ.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Leur titre alcoométrique naturel minimum est de 10,5%.

Au stade du conditionnement, la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est inférieure ou égale à 4 g/l pour les vins blancs et rosés et inférieure ou égale à 3 g/l pour les vins rouges.

Les vins rouges à la commercialisation ont une teneur en acide malique inférieure ou égale 0,3 g/l.

Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. Pratiques vitivinicoles

7.1. Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration

Pratique vitivinicole
Pratiques œnologiques

Type de pratique œnologique
Pratique œnologique spécifique

Description

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12,5 %. Outre la disposition ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

Pratique vitivinicole
restrictions

Type de pratique œnologique
Restriction applicable à l'élaboration

Description

Pour l'élaboration des vins rosés l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations est interdite. L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Pratique vitivinicole
Pratiques culturelles

Type de pratique œnologique
Pratique culturelle

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par ha avec un écartement maximal entre les rangs de 2,5 m. L'écartement entre les pieds sur le même rang est compris entre 0,90 et 1,20 m. Les vignes sont taillées selon les règles suivantes : - cépage gamay N et pinot noir N : taille mixte (Guyot simple ou double, cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied; - cépages chardonnay B, sacy B, sauvignon B: taille mixte (Guyot simple ou double, cordon de de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par pied. Le palissage est obligatoire. La hauteur de feuillage doit répondre aux exigences du cahier des charges.

7.2. **Rendements maximaux**

Tous les vins/catégorie/variété/type
Vins

Rendement maximal:

Rendement maximal:	66
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus

- Chardonnay B
- Gamay N

- Pinot noir N
- Sacy B
- Sauvignon B

9. Description succincte de l'aire géographique délimitée

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Allier : Besson, Bransat, Bresnay, Cesset, Chantelle, Chareil- Cintrat, Châtel-de-Neuvre, Chemilly, Contigny, Deneuille-lès-Chantelle, Fleuriel, Fourilles, Louchy- Montfand, Meillard, Monetay-sur-Allier, Montord, Saint-Pourçain-sur-Sioule, Saulcet, Verneuil-en- Bourbonnais (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2025).

10. Lien avec l'aire géographique

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique forme une bande nord-sud d'une vingtaine de kilomètres de long sur environ quatre de large, sur le flanc ouest du Val de l'Allier et de la Sioule, au centre du département de l'Allier, dans la Limagne bourbonnaise.

Réparties en une multitude d'îlots, les parcelles de vigne dominent toujours le val. Elles sont implantées à une altitude comprise entre 250 mètres et 350 mètres, soit en situation de coteau, soit sur des terrasses graveleuses déposées par la Sioule et l'Allier.

En contrecoup du plissement alpin, le socle cristallin se disloque à l'ère tertiaire, et un ensemble de systèmes de failles donne naissance au vaste fossé d'effondrement qui deviendra la Limagne. Celui-ci se comble peu à peu de sédiments, creusés ensuite par l'Allier et ses affluents, qui déposent des terrasses alluviales.

Le vignoble est implanté sur le territoire de 19 communes au sein de trois grands ensembles :

- Les coteaux sur substratum argilo-calcaire orientés est/sud-est, plus rarement sud (substrat de marnes et calcaires oligo-miocènes) dominant les vallées de l'Allier, de la Sioule et de la Bouble (petit affluent de la Sioule) ;

-Les formations plio-quadernaires des sables et argiles du Bourbonnais avec des sols de terrasse qui comportent souvent une fraction importante de graviers roulés ;

-Les coteaux essentiellement issus de granites et de gneiss du socle cristallin, à l'ouest de la zone géographique, un peu plus en altitude et en situation « d'arrière-côte ».

Le climat, qui est un climat continental dégradé, est relativement sec, avec une pluviométrie annuelle moyenne de 700 millimètres. Cette faible pluviométrie est encore plus marquée durant le cycle végétatif de la vigne, et est associée à un effet de foehn pour les flux venant de l'ouest.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

A partir du XI^{ème} siècle, les seigneurs du Bourbonnais étendent leur territoire et favorisent le développement des vignobles de leur Duché, en particulier autour de Souvigny, Moulins, Ris et Saint- Pourçain.

Vraisemblablement implanté depuis le VI^{ème} siècle, le vignoble possède l'avantage de pouvoir exporter ses vins vers le Nord par voie fluviale.

Le port de La Chaise à Monétay-sur-Allier, au confluent avec la Sioule, est alors un lieu d'expédition des vins sur l'Allier. Arrivés par la Loire à Orléans, ceux-ci peuvent (avant la création au XVII^{ème} siècle du canal reliant la Loire à la Seine) rejoindre Paris par voie terrestre.

Plus près de nous, le XIX^{ème} siècle est, après la crise phylloxérique, une période de progression du vignoble. Il se reconstitue en particulier avec les cépages gamay N et sacy B (localement appelé Tressallier).

La première reconnaissance est le fruit d'une démarche engagée en 1939 et interrompue par la guerre. Une appellation simple est cependant obtenue en 1942 sur les 19 communes de la zone géographique, et, en 1951, est reconnue l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins de Saint- Pourçain-sur-Sioule ».

La crise que connaît le vignoble aux alentours de la seconde guerre mondiale induit un sursaut de la part des producteurs, et conduit à la création de la cave coopérative de Saint-Pourçain en 1952. Après des débuts difficiles, les premiers succès viennent avec le début des années 1970, et la coopérative est, en 2010, un acteur majeur, avec environ deux tiers des volumes produits et mis en marché.

La superficie du vignoble est, en 2009, de 650 hectares exploités par environ 90 viticulteurs, pour une production moyenne de 30000 hectolitres.

3°- *Interactions causales*

Installée sur le flanc occidental d'un fossé d'effondrement, la zone géographique bénéficie d'un climat tempéré par rapport à son environnement général, notamment par un effet de foehn pour les flux venant de l'ouest.

Selon les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols bruns ou des sols peu profonds, et des sols sablo-argileux. Ces sols sains sont caractérisés par un bon comportement thermique et une réserve hydrique modérée et favorisent la précocité de la végétation et la maturité du raisin. L'aire parcellaire délimitée privilégie les implantations du vignoble sur les coteaux et les terrasses graveleuses qui dominent le Val de l'Allier et de la Sioule.

Cette implantation du vignoble, au sein d'un climat semi-continental, confère à la zone géographique de bonnes conditions pédo-climatiques pour les cépages gamay N, chardonnay B, sacy B et sauvignon B, cépages au développement végétatif précoce.

Le cépage gamay N y exprime ses charmes fruités, accompagné, pour les vins rouges, par le cépage pinot N qui apporte finesse des tanins et notes épicées. Le cépage sacy B offre fraîcheur, sa nervosité et ses fréquents arômes de fruits à chair blanche. Il participe avec les cépages chardonnay B et sauvignon B à l'originalité aromatique des vins blancs.

Le savoir-faire de la communauté humaine s'exprime dans la gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne, des règles de taille précisément définies et des rendements modérés. Ce savoir-faire s'exprime également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel par l'assemblage des cépages.

Le vignoble a bénéficié de la présence d'établissements ecclésiastiques et de la volonté des Ducs du Bourbonnais, qui encouragent la viticulture dès le XI^{ème} siècle. La présence du débouché fluvial sur l'Allier par le port de La Chaise, qui permettait d'expédier facilement les vins vers le Nord, sans droits de passage, a également été déterminante.

La réputation des vins de « Saint-Pourçain » culmine au XIV^{ème} siècle. En 1360, à la suite d'une ordonnance royale établissant une taxe, les vins consommés à Paris sont classés en trois catégories : le « *vin françois* » est à l'échelon inférieur, suivi des « *vins de Bourgogne* » (des environs d'Auxerre), les « *vins de grand prix* » étant ceux de Beaune, « Saint-Pourçain » et les vins doux méditerranéens.

La communauté humaine s'est attachée à entretenir et maintenir cette réputation. Dès 1933, elle crée une foire aux vins reconnue et participe à divers concours. La concrétisation de son abnégation s'illustre par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée le 20 octobre 2009.

La présence de grandes voies de passage et de communication, et l'implantation d'une communauté d'origine auvergnate dans la capitale contribuent également à maintenir la notoriété des vins de « Saint-Pourçain », notamment sur Paris. Cette notoriété s'étend cependant largement au-delà de la France, puisque les vins sont aussi commercialisés hors de frontières du territoire national ou exportés dans de nombreux pays d'Europe et d'Asie.

11. Exigences applicables supplémentaires

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Unité géographique plus petite

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'étiquetage peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve:
a) qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré; b) que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dénomination complémentaire

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les dimensions des caractères de la dénomination complémentaire "Vin de Loire", qui peut compléter le nom de l'appellation d'origine, ne sont pas supérieures, aussi

bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges