

Les Vins : AOC Côtes d'Auvergne – Vin de pays du Puy de Dôme – Vin de France

Afin de préserver et perpétuer le savoir faire artisanal et les méthodes traditionnelles, aucun produit chimique n'a été employé sur la vigne et les raisins qui ont permis l'élaboration de ces cuvées. « La qualité du vin obtenue n'est ainsi plus soumise qu'à la mouvance des conditions naturelles et aux aléas de la vendange » M. Léglise



En bio depuis 2009



Gergovia Côtes d'Auvergne blanc : vinification et élevage sur lies en fûts de chêne 12 mois. Le cépage Chardonnay confère d'élégants parfums d'agrumes et des arômes délicats de pêches blanches. Limpide aux reflets or vert, des notes beurrées et une bouche riche et ample sont les caractéristiques de ce vin blanc signature du domaine.



Verca blanc (IGP) Verca, chef gaulois venu prêter main forte à son cousin Vercingétorix contre l'envahisseur romain, a donné son nom à ce vin blanc d'une grande amplitude, aux notes miélées et de fruits confits. D'une grande vinosité mais sans lourdeur, c'est un vin doté d'une durée de garde remarquable (≥ 10 ans) il est à consommer frais mais non glacé (8-9 °C) A découvrir sur un fromage à pâte persillée, évidemment !



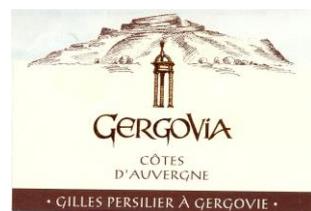
Gergovia Côtes d'Auvergne rosé : aux reflets saumonés, possède un fort potentiel aromatique de fruits rouges et une fraîcheur qui exalte le fruit en bouche. A boire frais (6°C)



Corent Côtes d'Auvergne Rosé : Luern (le renard) prince arverne, offrait en festin sur le plateau de Corent "des cuves de boissons d'un grand prix". Ce rosé gris limpide, à la bouche fraîche, aux notes de fruits exotiques, est issu des cépages Gamay d'Auvergne et pinot noir. A boire frais (6°C) et jeune



Verca rouge (IGP) : Beaucoup de structure pour ce pur pinot noir avec ses notes florales et de cassis caractéristiques et son léger goût fumé. En bouche le vin se montre souple avec des tanins fins et soyeux, un bon équilibre et une grande persistance aromatique. Un surprenant vin de pays du Puy de Dôme avec beaucoup de potentiel



Gergovia Côtes d'Auvergne rouge : Issu de cépage gamay, c'est un vin souple, ouvert, aux arômes de fruits rouge et d'épices. Croquant aux tanins fondus, il est l'hôte privilégié des repas légers d'été. A boire jeune mais plus charnu après une garde de 1 à 2 ans



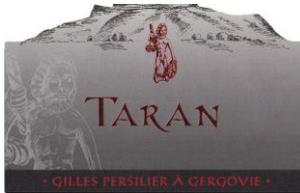
Vercingétorix : assemblage de cépage pinot noir et Gamay d'Auvergne pour ce vin à la robe grenat rubis. Des arômes de poivre, de mûres et de cassis se déploient aux nez et une belle minéralité accompagne ce vin souple et soyeux. Très équilibré, il peut être consommé jeune mais supportera favorablement un vieillissement de 2 à 3 ans.



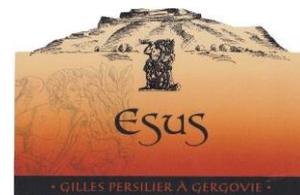
Certil : cette cuvée porte le nom du père de Vercingétorix. Elle est de ce fait obtenue à partir des plus vieilles vignes de l'exploitation (75 ans) en pur cépage gamay d'Auvergne. La dégustation révèle des notes empyreumathiques et une longueur remarquable. Beaucoup d'ampleur pour ce vin de tradition et de terroir.



Cernuna : la déesse aux bois de cerf prête son nom à cette cuvée, issue de Gamay, élevée en barrique, non filtrée, sans ajout d'aucun additif, elle tente par une vinification naturelle d'approcher au plus près le goût originel que lui confère le terroir des coteaux les mieux exposés du plateau de Gergovie. Amplitude et intensité mériteront un peu de patience pour s'exprimer



Taran : le « tonnerre » dans une bouteille...presque ! un vent floral qui dévoilent des saveurs d'épices douces, de fruits noirs et mûrs. La Syrah, cépage de cette cuvée aux tanins veloutés, engendre un vin souple et élégant qui se révèle au cours d'une garde de 2-3 ans.



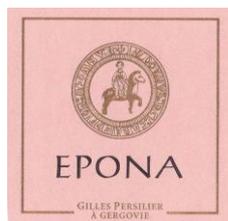
Esus : puissant comme ce dieu gaulois bucheron ou combattant, cette cuvée de vin blanc « orange » de macération, aux tanins nobles, possède de discrètes et subtiles notes évolutives qui révèlent un bouquet intense, mélange de fruits séchés, d'écorce d'orange, de camomille et d'épices. A boire à 12°C pour profiter de toutes ses subtilités (disponible courant 2023)



Jus de Bois Tordu : « Et pourtant il tourne » ! Il doit bien se tordre un peu, le cep, faire des rotations pour grimper jusqu'à la lumière salvatrice qui donnera l'énergie aux baies dont le jus, je l'espère vous ravira. Ce gamay jeune, à boire jeune, tendre et gouleyant résulte d'une macération courte qui favorise la souplesse et un fruité pimpant.



La berte à Mablou : assemblage de Syrah, Gamay et pinot noir pour cette cuvée commémorative pour « boucler la boucle ». 1969 fier comme un paon, je fais mes premières vendanges avec ma « berte », la hotte en osier que m'a confectionnée mon grand-père Mablou. L'assemblage apporte de la complexité avec une bouche gourmande et généreuse qui s'épanouira avec un peu de temps.



Epona : déesse cavalière de la fertilité a donné son nom à cette cuvée effervescente de vin rosé. Les 12 mois nécessaires à sa fabrication lui confèrent une bulle fine, persistante et un nez intense.



Le Conservatoire : « pet'nat » rosé naturellement effervescente, (refermentation en bouteille après adjonction de jus de raisins partiellement fermenté), ce vin est issu de l'assemblage des variétés du conservatoire de vieux cépages auvergnats dont j'ai la charge. A boire frappé



Marc d'Auvergne : distillation artisanale du marc de raisin des vins rouges. Vieillessement 12 mois en fût de chêne qui confère un goût tourbé surprenant. Accompagne les desserts glacés et les fins de repas.

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

GILLES PERSILIER

3 bis rue du Centurion - 63670 la Roche Blanche – port : 06 77 74 43 53 - mail : gilles-persilier@wanadoo.fr - www.persilier-vins.com