



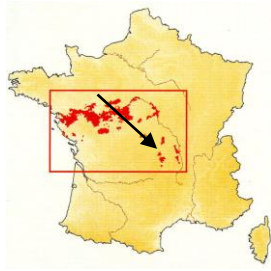
L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
Côtes d'Auvergne
La Frondeuse

Producteur : Pierre Goigoux
<https://www.pierregoigoux.fr/>



Région

Auvergne

Sous région

Situation géographique

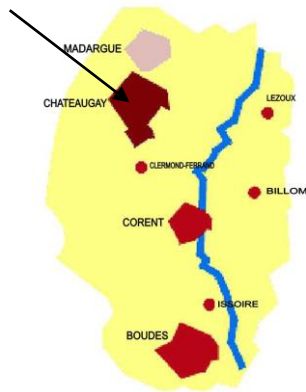
Entre Clermont Ferrand
et Riom, à Chateaugay

Millésime

Note :



CÔTES D'AUVERGNE



Principaux cépages

Chardonnay

Nature du sol

Sol volcanique

Climat

Exposé plein sud. Semi
continental, le vignoble est
protégé des pluies par la chaîne
des Puys

Observations

- Autrefois connu sous le nom de « Vin de Pays du Puy de Dôme » (1968).
- Existe en blanc, rouge et rosé.
- Superficie de l'appellation de 400 Ha.
- Rendement maximum de l'appellation de 80 HI/Ha pour les vins rouges et de 90 HI/Ha pour les vins blancs.
- Sélection parcellaire.
- Petit rendement.
- Potentiel de garde de 5 à 10 ans.
- Température de service de 10° à 12° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs	■ Viandes blanches	■
Charcuteries	■ Viandes rouges	<input type="checkbox"/>
Poissons	■ Fromages doux	■
Fruits de Mer	■ Fromages forts	<input type="checkbox"/>
Petits Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts chocolat	<input type="checkbox"/>
Gros Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts fruits	■

Originalité

Il sera parfait pour une trilogie : charcuteries, viandes et fromages.

Remarque : Le vignoble est très ancien, faisant déjà la fierté de Vercingétorix et des Arvernes, il connut son apogée à la fin du 19^{ème} en étant le troisième vignoble de France avec 45 000 hectares, mais le phylloxéra, le mildiou, la Grande Guerre et l'industrialisation ont eu raison de lui. C'est ainsi que jusque dans les années 80, beaucoup d'ouvriers Michelin perpétuaient la tradition en ayant conservé un morceau de vigne destiné à la consommation familiale. Situé sur les contreforts de la Chaîne des Puys, sur des sols argilo-calcaires bruns mélangés à des pépérites (graines de basalte issues du volcanisme), le vignoble Pierre Goigoux bénéficie d'un climat semi-continental, d'une exposition abritée et de pluies très faibles (moins de 600 mm/an). L'effet de "Foehn" accentue l'ensoleillement aussi bien l'été que l'automne et permet au raisin d'acquiescer une excellente maturité. Depuis sa création en 1989, l'exploitation viticole Pierre Goigoux n'a cessé de se développer. De trois hectares de vignes reprises en fermage complétées par l'achat d'un cuvage, elle est maintenant solidement arrimée aux coteaux de Châteaugay. Aujourd'hui le domaine recouvre environ une vingtaine d'hectares et produit essentiellement du "Châteaugay" et du "Chanturgue". Pierre Goigoux a entrepris une vaste restructuration de son domaine avec la remise en état des coteaux et la création d'un nouveau cuvage. C'est la naissance du domaine de la Croix Arpin. Le Sieur Arpin "regrattier" (ancien nom de l'antiquaire) à Riom, localité voisine, possédait une vigne et fit le vœu d'y ériger une croix en reconnaissance à Dieu s'il épargnait sa famille de la Peste, qui en ces temps-la, décimait la région. Longue cuvaison, macération à froid et 12 moi d'élevage en barrique.