

26^{ème} millésime de la Ficelle Saint Pourçain

Les Saint-Pourçain **La Ficelle** et **Blanc Premier** Le bonheur est dans le verre

Comme chaque année, le Saint-Pourçain « **La Ficelle** », accompagné du « **Blanc Premier** » fait une sortie remarquée dans les brasseries parisiennes. Un vin pour amateurs de plaisirs « simples », « faciles », de « bouteilles à boire ».

Un bout de ficelle qui tient à une légende

La légende raconte que, en l'an 1487, Gaultier, tavernier à Saint-Pourçain, servait le vin dans des pichets en terre et en étain. Après plusieurs lampées, il devenait difficile, voire impossible de savoir ce qui avait été vraiment consommé. S'en suivaient des discussions interminables où chacun évaluait, à sa manière, la quantité servie. Las de ces palabres avinées et pour y mettre un terme, il eut l'idée de plonger un bout de ficelle dans les pichets, en faisant un nœud correspondant aux mesures de l'époque, la demie et la pinte.

Une légende que l'Union des Vignerons de Saint-Pourçain a réhabilitée en 1987, en créant le premier millésime de Saint-Pourçain La Ficelle.

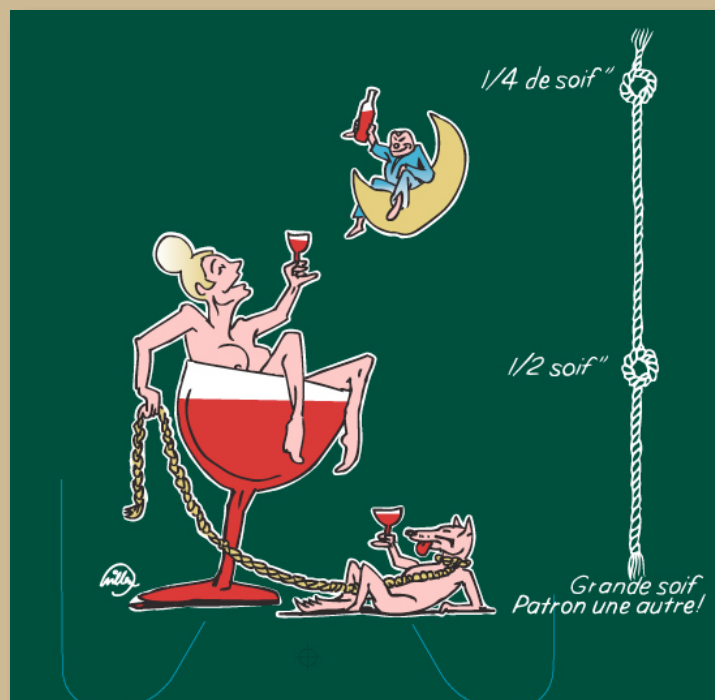
Ainsi, chaque année au mois de décembre, ce vin gouleyant à souhait investit les zincs de la Capitale.

Des dessinateurs en gouquette

Pour lui donner belle parure, les vignerons de Saint-Pourçain ont eu l'idée de faire décorer la bouteille d'un dessin humoristique, ayant bien entendu un lien avec la fameuse légende. Ainsi, au fil des ans, 26 dessinateurs ont mis leur imagination et leur humour au service de ce Saint-Pourçain festif. Seule contrainte : la ficelle doit toujours être présente.

Pour la 26^{ème} édition, c'est WILLEM, dessinateur à LIBERATION et CHARLIE HEBDO qui a créé l'illustration du millésime 2012.

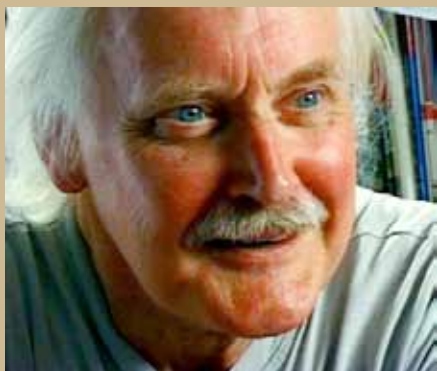
Parfois frivoles et toujours drôles, les dessins qui animent la bouteille du Saint-Pourçain La Ficelle ne laissent aucun doute : Le Saint-Pourçain La Ficelle est un vin convivial, frais et fruité qui ne s'impose pas sur les grandes tables. Il préfère les plats canailles, les bistrotts et les brasseries.





Tous sont devenus des amis des vigneronns de Saint-Pourçain

1987 : Roche • 1988 : Piem • 1989 : Trez • 1990 : Cursat • 1991 : Loup • 1992 : Barberousse • 1993 : Laville • 1994 : Avoine • 1995 : Bridenne • 1996 : Piem • 1997 : Dubouillon • 1998 : Soulas • 1999 : Mose • 2000 : Barbe • 2001 : Blachon • 2002 : Barrigue • 2003 : Nicoulaud • 2004 : Sabatier • 2005 : Tignous • 2006 : Honoré • 2007 : JY • 2008 : Napo • 2009 : Faujour • 2010 : Samson • 2011 : Lerouge • 2012 : Willem.
Chacun a signé un millésime différent où **la ficelle est le fil conducteur**.



Willem, l'auteur du millésime 2012

Né au Pays Bas en 1941, après avoir fait l'École des Beaux-Arts, Willem fait partie du mouvement PROVO et fonde, en 1966, un journal satirique *God, Nederland & Oranje*, qui fait l'objet d'une saisie après la publication d'un dessin de la reine Juliana en prostituée. La plupart des 9 numéros parus où s'illustrent entre autres Roland Topor et le futur cinéaste Picha subissent le même sort. Il arrive en France en 1968.


Il commence à dessiner à *l'Enragé* puis participe aux premiers numéros de *l'Hebdo-Hara-Kiri* qui devient *Charlie-Hebdo*. Il fait sa rubrique *Revue de Presse* et *Chez les esthètes*. Les textes de ses bandes, rédigés directement en français, contiennent de très nombreuses fautes de grammaire et de syntaxe, qui deviendront « sa marque ».


Son style se distingue par l'usage d'une imagerie parfois violente, alliée à une satire politique et sociale cinglante. Il participe à *Charlie Mensuel* et finit par en être le rédacteur en chef, où il s'applique à transformer cette revue en un tremplin pour les jeunes dessinateurs.

Il collabore à *Libération* dès 1981, et rejoint l'équipe de *Charlie-Hebdo* nouvelle formule.

Il remporte le Grand prix de l'humour vache 1996 au Salon international du dessin de presse et d'humour de Saint-Just-le-Martel.

Pour illustrer l'idée que le bonheur se trouve dans un verre de vin, thème de son dessin, il a dégusté de nombreuses bouteilles de ce vin aimable.





Le Saint-Pourçain La Ficelle et le Blanc Premier
investissent les brasseries trois semaines avant Noël.

Le premier samedi de décembre,
dans le cadre d'une fête animée par la confrérie vineuse les « **Compagnons de la Ficelle** »,
la sortie du nouveau millésime de La Ficelle et du Blanc Premier est célébrée à Saint- Pourçain,
puis dans les brasseries parisiennes dès le 3 décembre

LA FICELLE ET BLANC PREMIER SONT PRÉSENTS CHEZ

► *Les cavistes de Paris et région parisienne*

CAVES DE PASSY - 1 rue de Passy - 75016 PARIS
LE CELLIER SAINT-CHARLES - 159 rue Saint-Charles - 75015 PARIS
CAVES BOSSETTI - 34 rue des Archives - 75004 PARIS
CAVE LA PALETTE DES VINS - 185 bis rue Ordener - 75018 PARIS
CAVE DU VAL GALLY - 61 rue André Lebourblanc - 78590 NOISY-LE-ROI
MA CAVE - 105 rue de Belleville - 75019 PARIS
L'ENTREPOT - 31 rue Pierre Leroy - 78130 LES MUREAUX

► *Bistrotts et restaurants de Paris et région parisienne*

LE DAUDET - 16, rue Alphonse Daudet - 75014 PARIS
LE PETIT VENDOME - 8, rue des Capucines - 75002 PARIS
LE ROYAL CADET - 11, rue Cadet - 75009 PARIS
LA TERRASSE - 106, avenue de Saint-Mandé - 75012 PARIS
LOU CANTALOU - 108, rue Fontenay - 94300 VINCENNES
L'OREE DU PARC - 9, rue de l'Abbé de l'Épée - 75005 PARIS
LE CHATEL CAFE - 77 rue Lecourbe - 75015 PARIS
LA COTE DE BŒUF - 74 avenue Général de Gaulle - 91420 MORANGIS
CAVE LA BOURGOGNE - 144 rue Mouffetard - 75005 PARIS
LE CHAROLAIS - 15 rue de Cotte - 75012 PARIS
LE BOUGNAT - 15 rue Torricelli - 75017 PARIS
LES MONTS D'Auvergne - 122 rue du Chevaleret - 75013 PARIS
LE CHATEAUBRIAND - 11 rue Washington - 75008 PARIS
LE MESTURET - 77 rue de Richelieu - 75002 PARIS
LE ROND-POINT - 3 avenue de Lorraine - 94512 RUNGIS

Liste non exhaustive

**Visuels des bouteilles présentées sur la page suivante
et textes disponibles sur www.christineontivero.com
Login : victor - mot de passe : 661997 → SAINT POURCAIN**



Le millésime 2012

Les vendanges se sont déroulées du 16 septembre au 04 octobre 2012. Même si elles ont été décalées de 15 jours par rapport à 2011, cela reste une année précoce.

Le printemps a suscité quelques inquiétudes en raison des pluies importantes mais un travail de tous les instants des vigneron a permis de conserver une qualité sanitaire irréprochable.

La météo particulièrement favorable des mois d'août et septembre, alliée à des rendements relativement faibles (moins de 40 hl/ha) ont favorisé une maturité et une concentration importante.

Un millésime dans la lignée des belles années depuis 2009.

Le vignoble qui donne naissance aux Saint-Pourçain La Ficelle et Blanc Premier est cultivé sur des sols siliceux, granitiques et argilo-calcaires.



Saint-Pourçain La Ficelle 2012

ASSEMBLAGE 75 % gamay, 25 % pinot noir.

VINIFICATION Vinification séparée selon les terroirs et cépages. Macération traditionnelle de 6 à 9 jours avec pigeages et remontages journaliers afin d'optimiser l'extraction et la finesse des arômes.

ÉLEVAGE 30 jours en cuves inox.

DÉGUSTATION Les notes épicées traditionnelles du terroir de Saint-Pourçain (poivre, coriandre) et une grande concentration d'arômes de fruits rouges (framboise, griotte) s'expriment dans une bouche bien équilibrée.

Vin convivial par excellence qui s'apprécie à l'apéritif, sur les charcuteries et les viandes grillées, mais aussi avec la cuisine méditerranéenne à une température de 12°C.

PRIX PUBLIC TTC DEPART CAVE 4,55 €

Saint-Pourçain Blanc Premier 2012

ASSEMBLAGE 70 % chardonnay, 30 % tressallier.

VINIFICATION Par cépage et par terroir. Pressurage pneumatique à l'abri de l'air. Fermentation alcoolique de 12 à 20 jours en cuve inox à 18°/20°.

ÉLEVAGE 2 mois en cuves inox sur lies fines.

DÉGUSTATION Vin frais et fringant aux notes de fleurs, de poires et d'agrumes. Belle attaque en bouche et bonne persistance. Finale vive, rafraîchissante, intense.

PRIX PUBLIC TTC DEPART CAVE 4,55 €



UNION DES VIGNERONS DE SAINT POURÇAIN
03500 SAINT-POURÇAIN-SUR-SIOULE

Tél. : 04 70 45 42 82 - Fax : 04 70 45 99 34 • E-mail : udv@udvstpourcain.com