

La Ficelle

La « Ficelle » de Saint-Pourçain,
le rendez-vous des « bon vivants »



Etrange coutume qui se perpétue à Saint-Pourçain depuis 27 ans : la sortie, début décembre, de « La Ficelle ». Cette cuvée inspirée d'une tradition qui remonte au XV^e siècle, donne aux vignerons de Saint-Pourçain l'occasion de célébrer la sortie du nouveau millésime, **tous les ans, le premier samedi de décembre. En 2014, dans les rues de Saint-Pourçain, le samedi 6 décembre.**

De nombreux cavistes et brasseries parisiennes, fidèles à ce rendez-vous, sont impatientes de découvrir la thématique de l'année puisque la tradition veut que la bouteille soit illustrée d'un dessin réalisé par un spécialiste de bande dessinée ou illustrateur de presse.

Avoine, Barbe, Barberousse, Barrigue, Blachon, Bridenne, Cursat, Dubouillon, Faujour, JY, Honoré, Laville, Loup, Mose, Napo, Nicoulaud, Piem, Roche, Sabatier, Soulas, Tignous, Trez, Lerouge, Samson, Willem, Caralli... chacun a signé un millésime différent où la ficelle et ses nœuds sont le fil conducteur. **Tous sont devenus des amis des vignerons de Saint-Pourçain et se retrouvent au sein « des Compagnons de la Ficelle ».**



Relations presse : Christine Ontivéro

52, av. de Grande Bretagne 66000 PERPIGNAN

Tél. : 04 68 51 10 89 • www.christineontivero.com - ontivero@wanadoo.fr

La légende aurait vu le jour au XVe siècle

La légende raconte que, en l'an 1487, Gaultier, tavernier à Saint-Pourçain, dans son estaminet enfumé et fort sombre, servait le vin dans des pichets en terre et en étain. Ceux-ci ne lui permettant pas d'évaluer avec précision la consommation de ses clients, s'en suivaient toujours des discussions interminables sur le prix à payer. C'est alors qu'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. Ainsi, naissait la légende de la Ficelle réhabilitée par la coopérative « Union des Vignerons de Saint-Pourçain » en 1987.



En 2014, la création a été confiée à LASSERPE

Les dessins qui animent le contenant ne laissent aucune ambiguïté sur le contenu : avec « La Ficelle », nous sommes en présence d'un vin convivial, frais et fruité mais suffisamment charnu pour lui permettre de passer allègrement l'été suivant.

LASSERPE, dessinateur et maître de chais



LASSERPE, de son vrai nom Gilles LAFITTE, est né à Mont de Marsan le 18 décembre 1966. Avant de publier dans des titres connus, il a exercé son talent dans des « fanzines ».

Depuis que l'opération La Ficelle a été lancée par la Cave de l'Union des Vignerons de Saint-Pourçain, **c'est la première fois que le dessinateur est également un homme du vin.** En effet, LASSERPE apprend le vin à l'école du Château La Tour Blanche à BORMES en 1989. Il effectue ensuite un stage chez Gérard Descrambe, le vigneron bio de Saint-Émilion, « spécialiste de l'étiquette humoristique », travaille 2 ans dans le Jurançon, avant d'occuper, pendant 10 ans, le poste de maître de chai dans un domaine viticole en Côtes de Castillon.

Ses premiers dessins sont publiés dans « Barre à mine » dans les années 94/95. Durant 5 ans, il est à la fois vinificateur et dessinateur. À partir de l'an 2000, il se consacre exclusivement aux crayons dans différents supports : L'Humanité, Les clés de l'actualité, Le monde libertaire... Aujourd'hui, il signe essentiellement dans Sud-Ouest, Marianne, L'Equipe, L'Echo des Savanes, Psikopat,.. et fournit des images à l'agence Iconovox.

RETROUVEZ LE SAINT-POURÇAIN LA FICELLE ET LE BLANC PREMIER DANS LES BRASSERIES PARISIENNES DÈS LE 8 DÉCEMBRE



Cavistes

- 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
- MA CAVE - 105 rue de Belleville - 75019 PARIS
- L'ENTREPOT - 31 rue Pierre Leroy - 78130 LES MUREAUX
- LA VALLEE D'AUGE - 16 place Clémenceau - 27000 EVREUX
- CAVES ST NICOLAS - 102 Faubourg Saint-Nicolas - 77100 MEAUX
- CAVES DE LA MAIRIE - 14 avenue Charles de Gaulle - 94100 ST MAUR

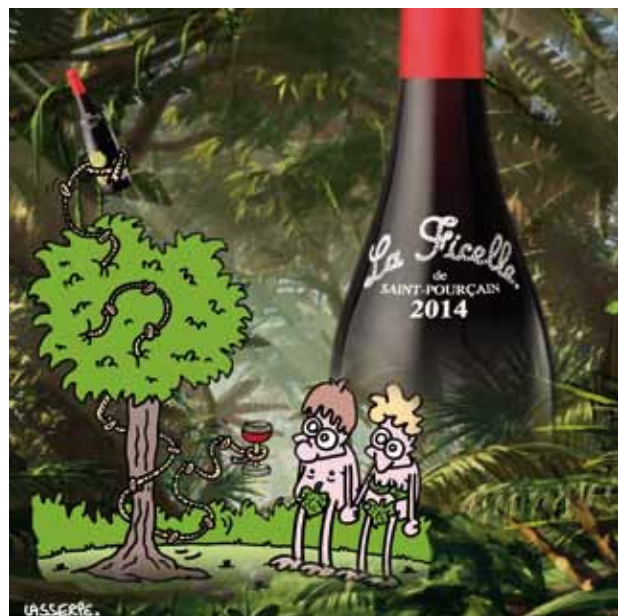
Bistrot et restaurants de Paris et région parisienne

- 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 COTE DE BOEUF - 74 avenue Général de Gaulle - 91420 MORANGIS
- 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 P'TIT BISTROT - 8 rue Saint-Martin - 75004 PARIS
- LE TRAMWAY - 253 avenue Daumesnil - 75012 PARIS
- LA PENDULE OCCITANE - 27 rue Bouchardon - 75010 PARIS
- EN VRAC - 2 rue de l'Olive - 75018 PARIS
- EN VRAC 69 rue de Maubeuge - 75010 PARIS
- LE PETIT ACACIA - 58 rue des Acacias - 75017 PARIS
- BISTROT MELAC - 42 rue Léon Frot - 75011 PARIS
- CAFE DE LA GARE - 6 rue Velpeau - 921760 ANTONY
- LE ROND POINT - 18 place Jean Jaurès - 92120 MONTROUGE
- CAFE DE LA MAIRIE - 7 place Louis Grenier - 78350 LES LOGES EN JOSAS

Et en Province

- CÔTÉ PART-DIEU - 105 rue de la Part-Dieu - 69003 LYON
- POISSONNERIE LE GRAND DAUPHIN - C. Cial Colbert - 76130 MONT-SAINT-AIGNAN
- RESTAURANT LA MAREE - 5 quai André Chéron - 14450 GRANDCAMP-MAISY

Liste non exhaustive



LE MILLÉSIME 2014



La météo, clémente en début d'année, a favorisé un démarrage précoce de la vigne, phénomène qui est en général annonciateur d'un millésime de qualité.

Mais cette précocité a aussi l'inconvénient d'accroître la sensibilité de la vigne au risque de gel. Au petit matin du dimanche de Pâques (le 20 avril), une température négative a entamé le potentiel de récolte, heureusement de façon modérée.

Durant le mois de juillet, la climatologie difficile (pluie, températures peu élevées) a contraint les vignerons à une vigilance particulière et à un travail assidu pour bien protéger les vignes, afin d'obtenir des raisins sains et de qualité.



Le bel été indien de fin août à septembre a permis une parfaite maturation.

Un millésime friand, fruité et charnu.



Le vignoble qui donne naissance aux Saint-Pourçain La Ficelle et Blanc Premier est cultivé sur **trois types de sols** :

- sols siliceux à dominante de roches granitiques et métamorphiques au sud de l'appellation ;
- sols argilo-calcaires au cœur du vignoble, là où se trouvent les coteaux les plus qualitatifs ;
- sols graveleux et sableux (sables du Bourbonnais) qui résultent de l'activité alluvionnaire fluviale.

Le climat est de type continental avec des hivers froids et des étés chauds et secs qui garantissent à la fois le bon équilibre et la bonne maturité du raisin.

Saint-Pourçain La Ficelle 2014

ASSEMBLAGE

75 % gamay, 25 % pinot noir.

VINIFICATION

Vinification séparée selon les terroirs et les 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

Grande concentration d'arômes de fruits rouges (cassis, cerise) qui s'expriment dans une bouche riche et complète avec une pointe de cacao en finale.

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 14°C.

PRIX PUBLIC TTC DEPART CAVE 4,85 €



Saint-Pourçain Blanc Premier 2014

« Descendant » de La Ficelle, depuis le millésime 1999, le Blanc Premier accompagne la sortie de son aînée.

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°C.

ÉLEVAGE

2 mois en cuves inox sur lies fines.

DÉGUSTATION

L'attaque franche et fraîche met en avant les arômes de fleurs blanches et de poire.

Servir à une température de 10°C sur des fruits de mer, un carpaccio de fruits de poissons, des sushis, une andouillette.

PRIX PUBLIC TTC DEPART CAVE 4,95 €



**Visuels et textes disponibles sur www.christineontivero.com
Identifiant : victor • mot de passe : 661997 Saint-Pourçain**