
UNE APPELLATION MÉCONNUE À DÉCOUVRIR CHEZ BIBOVINO



Le Côtes d'Auvergne est une appellation méconnue (AOC depuis 2010) ; c'est pourtant l'un des plus anciens vignobles français, et l'un des plus importants jusqu'au 19^{ème} siècle. Décimé par le phylloxéra au tournant du 20^{ème}, comme l'ensemble du vignoble européen, il a été très peu replanté ; la raison est sans doute liée à l'essor industriel de la région après la Grande Guerre, qui a poussé de nombreux paysans (pour ceux qui en sont revenus...) à devenir ouvriers et délaisser la vigne.

Il connaît depuis les années 1990 un renouveau remarquable, car il recèle un terroir très particulier : situé aux pieds des volcans d'Auvergne, les sols sont chargés de minéraux volcaniques, cas unique dans le vignoble français.

Le terroir du vignoble de Pierre Goigoux, près de Riom, est composé de calcaires, favorables à la rétention d'eau, et de basalte, issu du feu volcanique.

Impossible pour Bruno Quenioux, à ce stade, de ne pas évoquer les principes du Tao : l'Eau et le Feu, le yin et le yang, l'équilibre des contraires...d'où le nom de cette cuvée qu'il a sélectionnée pour BiBoViNo.

C'est le basalte qui donne à ce Gamay un fumé particulier, le calcaire apportant la fraîcheur et la gouleyance.

Il accompagnera à merveille les charcuteries et les fromages d'Auvergne et d'ailleurs...

L'eau & Le Feu, AOP Côtes d'Auvergne, Gamay (90%) Pinot (10%), BIB 3 litres 28 € TTC

BiBoViNo est la première enseigne dédiée aux vins haut de gamme conditionnés en Bag-In-Box® ; le premier concept store a ouvert à Paris en octobre 2013. Deux ans et demi après son lancement, l'enseigne compte 25 magasins en France et à l'étranger, les derniers ouverts à Rennes et à Prague.