

communiqué de presse
Novembre 2022

36 ÈME SORTIE DE LA FICELLE DE SAINT-POURÇAIN

SORTIE OFFICIELLE LE SAMEDI 3 DÉCEMBRE

2022

2022



Chaque année, quand le mois de décembre pointe son nez, le Saint-Pourçain « La Ficelle » débarque dans les brasseries parisiennes et chez les cavistes ainsi que chez tous les amateurs de vins « de plaisir » et « faciles à boire ». La Ficelle s'annonce cette année festive, avec un millésime 2022 prometteur, il est donc grand temps de s'attabler autour d'une table de bistrot entre copains et d'ouvrir une bonne bouteille de Ficelle !

Quoi de mieux qu'un peu de poésie, d'humour et de bons vins pour retrouver cet esprit "Bon-vivant" si cher à la Ficelle !

Depuis plus de 30 ans, d'illustres dessinateurs de presse habillent la Ficelle de Saint Pourçain, lancée dans les bistrots de France chaque premier samedi de décembre.

Piem, Barberousse, Loup, Dubouillon, Faujour, Willem, Tignous, Honoré et bien d'autres ont chacun à leur manière décoré avec humour ce vin de soif, convivial et décomplexé.

Cuvée inspirée d'une tradition qui remonte au XVe siècle, « La Ficelle » donne aux vignerons de Saint-Pourçain l'occasion de célébrer, tous les ans au mois de décembre, le nouveau millésime.

Le Gamay domine l'assemblage, associé au Pinot noir pour un vin gourmand et généreux qui met en valeur des jolies notes fruitées, des arômes délicats de cassis et de mûre sublimés par des notes épicées. La Ficelle peut se déguster jusqu'au millésime suivant.

Vin convivial par excellence, il se présente dans une bouteille dont la sérigraphie reproduit, chaque année, le dessin inédit d'un humoriste.

« Descendant » de La Ficelle, depuis le millésime 1999, le Blanc Premier l'accompagne dans cette sortie hivernale qui se déroule cette année, le 3 décembre.

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 où « il y a de la joie ! ».



2020

Un bout de ficelle ...

La légende raconte qu'en l'an 1487, Gaultier, tavernier à Saint-Pourçain, servait le vin dans des pichets en terre et en étain qui ne lui permettaient pas d'évaluer avec précision la consommation de ses clients. Pour mettre fin aux discussions interminables sur le prix à payer, 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, naquit la légende de la Ficelle réhabilitée par l'Union des Vignerons de Saint-Pourçain en 1987.



2021

... sous les traits de dessinateurs

Depuis 1987, à l'heure de la nouvelle récolte, une illustration inédite, réalisée par une bande de joyeux dessinateurs, habille avec humour le dernier millésime. L'occasion d'une fête où les « Compagnons de la Ficelle », confrérie vineuse, célèbrent à Saint-Pourçain, le premier samedi de décembre, cette sortie avec enthousiasme.

Chacun a signé un millésime différent où la ficelle est le fil conducteur. Tous sont devenus des amis des Vignerons 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 : Barrigüe • 2003 : Nicoulaud
- 2004 : Sabatier • 2005 : Tignous • 2006 : Honoré • 2007 : JY
- 2008 : Napo • 2009 : Faujour • 2010 : Samson
- 2011 : Lerouge • 2012 : Willem • 2013 : Carali
- 2014 : Lasserpe • 2015 : Mric
- 2016 : Besse • 2017 : Lécroart • 2018 : Deligne
- 2019 : Soulcïé • 2020 : Trapier • 2021 : Pixel Vengeur

Pourquoi avez-vous choisi d'illustrer La Ficelle de Saint-Pourçain, êtes vous un passionné de vins et de gastronomie ?

J'aime le vin, mais je n'y connais pas grand-chose, en revanche, je suis assez amateur de La Ficelle. J'aime aussi la gastronomie, c'est mieux que les coquillettes au beurre !

J'ai été parrainé par mon ami Pixel Vengeur illustrateur du millésime 2021 et j'ai été par la suite accepté par l'ensemble des précédents participants, car je crois que c'est ainsi que cela se passe.

Et cerise sur le gâteau, on m'offrait des bouteilles de vins en échange d'un dessin !



Berth habille La Ficelle 2022

Christophe Bertin dit Berth est un dessinateur caricaturiste français né en 1967, à Lons-le-Saunier. Il vit, travaille et dort à Besançon (25) dans l'est de la France. Il débute sa carrière dans la presse en 1991 en réalisant des illustrations pour les magazines : La Grosse Bertha et L'Idiot International, en pleine guerre du Golfe. Il écume quelques journaux, de Fluide Glacial à L'Écho des Savanes en passant par Zoo, Psikopat et L'Humanité. En 2015, il obtient pour son ouvrage "Ça sent mauvais" le prix Charlie Schlingo , remis par Benoît Delépine. Aujourd'hui, il continue d'exprimer son art à travers des illustrations reconnaissables par un humour brut et décalé, il travaille entre autres pour les magazines : Mon Quotidien, l'Est Républicain, Spirou et Siné Mensuel. Son dernier ouvrage intitulé : « Bien Fait » paru aux éditions Rouquemoute en 2022, apporte un regard décalé et absurde sur l'actualité de notre société.



Le Millésime 2022

2022 a été un millésime très surveillé par les vignerons. En effet, le souvenir du millésime précédent, marqué par son sévère gel de printemps, a créé l'attente d'une belle vendange. Les vignerons ont finalement été comblés.

Après un débourrement précoce de la vigne, le printemps doux et peu arrosé a permis l'éclosion d'une jolie récolte.

Puis, ce fut l'été de tous les dangers. Des orages de grêle ont menacé régulièrement le vignoble pour finalement l'épargner. Les canicules successives, bien qu'entraînant quelques phénomènes très ponctuels de grillure, ont permis la concentration et une belle maturation des raisins.

Finalement, des pluies bienfaitrices, arrivées 2 semaines avant les vendanges, ont donné un dernier coup de fouet au raisin et permis de conserver arômes et fraîcheur au millésime, faisant le bonheur de nos vignerons !



SAINT-POURÇAIN AOC LA FICELLE 2022

VIGNOBLE : Coteaux argilo-calcaires et granitiques.
Âge des vignes : 20 à 30 ans. Rendements : 46 hl/ha.

ASSEMBLAGE 70 % Gamay, 30 % Pinot Noir.

VINIFICATION : Vinification séparée selon les terroirs et les cépages. Macération traditionnelle (6 jours pour les Gamay et 9 jours pour les Pinot Noir) avec pigeages et remontages journaliers afin d'optimiser l'extraction et la finesse des arômes.

ÉLEVAGE : 2 mois en cuves inox.

DÉGUSTATION : Nez expressif de fruits rouges et petits fruits noirs. La bouche pleine de finesse offre une belle présence, elle dévoile des arômes délicats de mûre et cassis, avec une finale légèrement épicée.

La Ficelle est le vin convivial par excellence, il s'apprécie à l'apéritif avec des tapas ou une planche de charcuterie, ou sur des viandes grillées, ou de la cuisine exotique.

Il met en valeur la cuisine régionale auvergnate (aligot, chou farci, truffade) et bien sur les fromages d'Auvergne.

Servir à une température de 14°C.

Prix public = 7.00 € TTC

Le Millésime 2022



SAINT-POURÇAIN AOC BLANC PREMIER 2022

VIGNOBLE : Coteaux argilo-calcaires et granitiques.
Âge des vignes : 20 à 40 ans. Rendements : 48 hl/ha.

ASSEMBLAGE : 65 % Chardonnay, 35 % Tressallier

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

ÉLEVAGE : 2 mois en cuves inox sur lies fines.

DÉGUSTATION : Bouche souple et expressive avec une attaque plaisante. Les arômes bien présents de fleurs blanches expriment la richesse du millésime. Joli retour aromatique de notes florales.

Servir à 10°C à l'apéritif avec de la pompe aux grattons du Bourbonnais, mais aussi sur un plateau de fruits de mer, des crustacés, un pâté aux pommes de terre ou une andouillette grillée.

Prix public = 7.50 € TTC

UNION DES VIGNERONS DE SAINT-POURÇAIN

03500 SAINT-POURÇAIN-SUR-SIOULE
Tél. : 04 70 45 42 82 - Fax : 04 70 45 99 34
www.cave-saintpourcain.fr
udv@vinsaintpourcain.com

CONTACT PRESSE

Christine Jaussan & Co
Tel : 06 63 11 30 76
christine@jaussan.com