



Cap sur la Ficelle®!

L'édition 2024 est arrivée!

Sortie officielle le 7 décembre 2024

Le Vin qui Réunit, Une Illustration qui Inspire!



La Ficelle, un vin qui réunit



Chaque début décembre, **un rendez-vous attendu des bons vivants vient réchauffer les cœurs et les verres : l'arrivée de La Ficelle de Saint-Pourçain.**

Ce millésime 2024, déjà salué pour son caractère prometteur, s'annonce comme une véritable invitation à se retrouver autour d'une table conviviale pour partager rires, amitié et, bien sûr, une bonne bouteille de ce vin emblématique.

Entre humour et tradition, une cuvée qui fait sourire

L'histoire de La Ficelle, c'est celle d'un vin de soif qui, depuis plus de 35 ans, allie plaisir gustatif et humour. Chaque année, une nouvelle sérigraphie signée par un dessinateur de presse célèbre habille ses bouteilles. Piem, Barberousse, Willem, Tignous, et bien d'autres figures incontournables de la caricature, ont marqué de leur trait cette tradition festive, qui remonte en réalité au XVe siècle.

À l'époque, un tavernier local utilisait une cordelette pour mesurer la quantité de vin servie aux clients. Aujourd'hui, cette anecdote historique inspire un vin joyeux et décomplexé, parfait pour célébrer la fin d'année.

Un vin gourmand, festif et intemporel

L'édition 2024 promet une belle générosité. Ce vin rouge est élaboré à partir d'un assemblage où le Gamay domine, sublimé par le Pinot noir. Résultat ? Des notes de cassis et de mûre, délicatement épicées, pour un vin facile à boire mais plein de caractère.

À ses côtés, depuis 1999, le Blanc Premier accompagne cette sortie hivernale.

Un rendez-vous à ne pas manquer!

Cette année, la sortie officielle de La Ficelle et du Blanc Premier aura lieu le samedi 7 décembre.

À vos Ficelles, prêts ? Trinquez !

La Ficelle, une illustration qui inspire



La Ficelle, c'est 37 ans de Talents inspirés pour habiller un vin convivial.

Parfois frivoles et toujours drôles, les dessins qui animent la bouteille de La Ficelle incarnent l'esprit de **ce vin convivial, frais et fruité**, qui s'invite avec aisance sur les tables des bistros et dans les brasseries.

Ce vin à l'âme authentique se marie avec les plats « canailles », un clin d'œil à la gastronomie auvergnate.

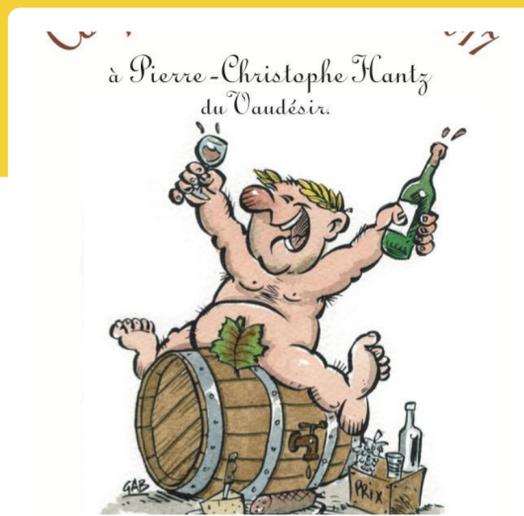
La légende raconte qu'en 1487, Gaultier, tavernier à Saint-Pourçain, trouva une solution ingénieuse pour mesurer le vin servi dans des pichets opaques : une ficelle avec des nœuds marquant les niveaux de mesure.

Depuis 1987, cette légende est ravivée chaque année par l'Union des Vignerons de Saint-Pourçain, qui choisit un dessinateur pour illustrer la bouteille de La Ficelle avec humour et créativité. Ce fil conducteur de la « ficelle » inspire chaque dessin et tisse des liens entre les vignerons et une joyeuse bande de dessinateurs qui se relaient pour célébrer ce vin de partage.

LA GALERIE DES CRAYONS

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 • 2013 : Carali •
2014 : Lasserpe • 2015 : Mric • 2016 : Besse •
2017 : Lécroart • 2018 : Deligne • 2019 : Soulcié • 2020 : Trapier •
2021 : Pixel Vengeur • 2022 : Berth • 2023 : Lacombe

Gab signe la Ficelle 2024



1) Arme de gros calibre à charge de poudre élevée.
2) Taille de bouteille idéale pour un dîner en amoureux en tête à tête avec sa femme, quand sa femme ne boit pas.



Cette année, pour la 38ème édition, c'est Gab, dessinateur de presse et illustrateur reconnu, qui prête son coup de crayon à ce vin convivial et festif.

Un parcours riche et atypique

Né en 1970 et formé à l'École Estienne, Gab débute dans la reliure avant de se tourner vers le dessin de presse en 1996. Avec son humour incisif et son regard espiègle, il publie dans des magazines comme La France Agricole, Siné Hebdo et Zelium, et participe à de nombreux festivals, dont ceux de Saint-Malo et Angoulême. Auteur prolifique, il a signé une vingtaine d'ouvrages, mêlant humour, impertinence et créativité.

Un millésime sous le signe de la mer

Amoureux de la mer, Gab a puisé son inspiration dans ses souvenirs de navigation et les ambiances maritimes qui lui sont chères. Pour La Ficelle 2024, il propose une illustration unique, mêlant convivialité et rêve d'évasion. "J'ai voulu transmettre l'idée du voyage, de l'amitié et de la liberté, des valeurs qui résonnent avec La Ficelle," explique-t-il.

Entretien avec Gab : La Source d'Inspiration du Dessin 2024

Qu'est-ce qui vous a donné envie de créer l'illustration de La Ficelle 2024 ?

"Je voulais la faire depuis longtemps car beaucoup de mes collègues dessinateurs en avaient réalisé, et j'aime bien ce vin de copains », explique Gab. En tant qu'amateur de moments conviviaux, il trouve dans La Ficelle un vin idéal pour les partages entre amis.

Y a-t-il une idée ou une ambiance que vous avez voulu faire passer ?

Gab s'inspire de la mer et des bateaux, éléments omniprésents dans son univers et sa vie. "J'ai beaucoup bu à bord de nombreux bateaux" confie-t-il. Ce dessin reflète cet amour pour la mer, capturant une atmosphère maritime et conviviale.

Comment cela s'est passé pour arriver au dessin final ?

Gab a commencé par proposer plusieurs croquis, explorant différentes pistes créatives. La Cave de Saint-Pourçain a ensuite choisi un concept et Gab a finalisé le visuel en fonction de leurs préférences.

Est-ce que vous avez exploré plusieurs pistes avant de trouver la bonne ?

"Oui, j'ai envisagé plusieurs idées, du charmeur de ficelle à un cosmonaute tentant de rejoindre la lune avec une corde à nœud," décrit-il en riant. Son parcours créatif témoigne de son humour et de son sens de l'absurde, jusqu'à ce que la bonne idée émerge.

La Ficelle 2024

Le Millésime 2024

Le millésime 2024 de Saint-Pourçain reflète une année de défis relevés avec détermination. Les gelées printanières précoces et une pluviométrie soutenue ont exigé un travail minutieux des vignerons pour préserver la qualité des vignes.

L'été, marqué par une météo capricieuse, a réduit les volumes de la récolte, mais a contribué à maintenir une belle qualité. Ce millésime dévoile des vins délicats et équilibrés, traduisant le savoir-faire des vignerons face aux aléas climatiques.

ASSEMBLAGE : Assemblage 60% Gamay –40% Pinot Noir

VIGNOBLE : Coteaux argilo-calcaires et granitiques.

VINIFICATION : Vinification séparée selon les terroirs et les cépages.

Macération traditionnelle (8 jours pour les Gamay et 10 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 petits fruits noirs relevés d'une pointe de torréfaction.

La bouche est fraîche et souple, elle révèle des arômes délicats de mûres, sublimés par des notes cacaotées.

ACCORDS : 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 sûr les fromages d'Auvergne.

Prix public = 7.50 € TTC



Le Blanc Premier 2024

VIGNOBLE : Coteaux argilo-calcaires et granitiques.

ASSEMBLAGE : 70 % Chardonnay, 30 % 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 belle attaque. Belle présence des arômes d'agrumes et de fruits exotiques qui soulignent la fraîcheur du millésime. Délicates notes fruitées en finale.

ACCORDS : 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 = 7.80 € TTC



