

LA FICELLE 2025

# 39 ÈME ÉDITION LA FICELLE

LANCEMENT LE  
SAMEDI 6  
DÉCEMBRE 2025



## 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 : Soulcie • 2020 : Trapier •  
2021 : Pixel Vengeur • 2022 : Berth •  
2023 : Lacombe • 2024 : Gab •  
2025 : Giemsi •

# Une tradition festive entre histoire, humour et convivialité

Chaque **début décembre**, l'arrivée de La Ficelle ouvre la saison des réjouissances pour les amateurs de moments simples et chaleureux. Ce vin emblématique, **né d'une tradition remontant au XVe siècle**, trouve son origine dans l'ingéniosité d'un tavernier qui utilisait **une cordelette nouée pour mesurer précisément le vin servi** dans des pichets opaques. De cette anecdote authentique est née une identité singulière : **un vin de soif joyeux**, décomplexé et indissociable de l'**esprit de partage**.

Depuis 39 ans, l'Union des Vignerons de Saint-Pourçain perpétue ce fil historique en confiant **l'habillage de La Ficelle à des dessinateurs de presse** renommés. Piem, Willem, Barberousse, Tignous et bien d'autres figures du dessin satirique ont ainsi marqué les millésimes de leur trait espiègle. Chaque nouvelle sérigraphie devient un clin d'œil complice à l'humour et à la convivialité, éléments constitutifs de la personnalité du vin. **Fraîche, fruitée, toujours prête à accompagner des plats « canailles »** dans l'esprit des bistrots et brasseries, La Ficelle continue d'incarner un moment de plaisir gourmand aussi accessible que fédérateur.



# Le millésime 2025 : Une cuvée rare forgée par les éléments

**Ce millésime 2025** s'inscrit dans une histoire plus mouvementée. Après un printemps doux qui laissait présager une belle sortie de grappes, le vignoble a été **frappé le 25 juin par une tempête d'une violence exceptionnelle**, détruisant près d'un tiers de la récolte en quelques minutes. Face à ce coup dur, **les vignerons ont mobilisé toute leur énergie** pour préserver le restant des parcelles, un effort essentiel pour maintenir la qualité du futur vin.

La météo, devenue ensuite favorable, a permis au vignoble de poursuivre son cycle dans de bonnes conditions : **un été chaud et sec propice à la maturation**, suivi d'un bref épisode caniculaire fin août, qui a concentré les arômes et affiné les profils gustatifs. **Si la quantité finale est sensiblement réduite, le caractère du millésime n'en est que plus affirmé. Riche, subtil et d'une finesse remarquable, La Ficelle 2025 s'annonce comme une cuvée rare**, façonnée par les aléas climatiques mais sublimée par la ténacité des vignerons.







# Giemsi signe La Ficelle 2025

Pour cette 39<sup>e</sup> édition, c'est le **dessinateur Giemsi** qui prête son coup de crayon à La Ficelle.

Depuis 2003, Giemsi est illustrateur, auteur de bande dessinée et dessinateur de presse. Il collabore avec de nombreux médias (Mon Quotidien, L'Actu, Fluide Glacial, Spirou, Zélium, etc.) et est membre de Cartooning for Peace. Auteur de plusieurs ouvrages (On me l'a raconté sur le zinc, On The Rocks !, Zeu Bestioles, L'Étrange Bestiaire), il a reçu le Premier Prix Tignous 2017 et le Prix « anti-Malbouffe » 2019.

Avant sa carrière artistique, il a obtenu un doctorat en physicochimie à l'Université Paul Sabatier (Toulouse, 1998-2002) et a enseigné la physique-chimie dans les lycées et BTS de 2011 à 2019.

Giemsi est connu pour son humour et son sens du comique visuel, jouant avec l'absurde et les situations décalées, créant des illustrations légères et pleines de pertinence.

.





# Un millésime sous le signe du rive

Pour l'édition 2025, Giemsi a été invité à reprendre le flambeau par son ami et prédécesseur, le dessinateur Gab. « L'envie est venue d'elle-même », confie-t-il, évoquant la convivialité et la complicité qui unissent les artistes ayant participé à cette tradition. Dès les premières esquisses, Giemsi a exploré plusieurs pistes graphiques pour capter l'esprit joyeux et accessible de La Ficelle. « J'avais fait plusieurs propositions, et c'est finalement un angle humoristique qui a été choisi », explique-t-il. Le visuel retenu joue sur ce décalage tendre et malicieux : **une scène pleine de complicité et d'autodérision** où un personnage et une bouteille de La Ficelle, couchés dans le même lit, reprennent les codes d'une intimité de couple pour mieux les détourner avec humour. » Comme à son habitude, Giemsi a suivi un processus créatif précis : imaginer différentes orientations, sélectionner la plus pertinente, puis transformer le rough en une illustration finale à l'encre et en couleur. **Au total, près d'une dizaine de pistes auront été explorées avant d'aboutir au dessin définitif.** Et pour s'imprégner pleinement de la tradition, l'artiste n'a pas manqué de déguster le vin : « Oui, j'ai eu la chance de recevoir une caisse de la cuvée illustrée par Gab... Il ne m'en reste plus qu'une ! »



# La Ficelle 2025

## AOC SAINT-POURÇAIN

**ASSEMBLAGE :** Assemblage 60% Gamay – 40 % Pinot Noir

**VIGNOBLE :** Coteaux argilo-calcaires et granitiques.

Age moyen des vignes : 25 à 45 ans.

**VINIFICATION :** Vinification séparée selon les terroirs et les cépages. Macération traditionnelle (10 jours pour les Gamay et 12 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 rouges et noirs relevés d'une légère pointe de torréfaction. La bouche est fraîche et fruitée, elle révèle de jolis arômes de framboise et de mûre, typiques du millésime.

**GASTRONOMIE :** La Ficelle s'apprécie à l'apéritif avec des tapas, une planche de charcuterie ou sur des viandes grillées et 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 €**





# Le Blanc Premier 2025

AOC SAINT-POURCAIN

**ASSEMBLAGE :** 70 % Chardonnay, 30 % Tressallier

**VIGNOBLE :** Coteaux argilo-calcaires et granitiques.

Âge des vignes : 25 à 50 ans

**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 :** La bouche est souple et expressive, avec une belle présence. Les arômes d'agrumes et de fruits exotiques témoignent de la richesse du millésime.

**GASTRONOMIE :** Servir à 7-8 °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 €**

