



L'Association des Sommeliers Poitou Charentes en visite à Saint Pourçain

Le lundi 25 octobre 2021, les trois jeunes sommelières du lycée privé hôtelier de Limoges, Clélie, Li Wei et Pauline accompagnées de leur professeur, heureux de retrouver sa région natale, se sont rendues à Cesset avec l'Association des Sommeliers de Poitou Charentes dans le département de l'Allier pour visiter le domaine Grosbot-Barbara.

A notre arrivée, Denis Barbara vigneron et propriétaire du domaine nous a présenté l'histoire de son vignoble.

Il n'était pas préparé à ce métier, n'étant pas fils de vigneron mais, fidèle à sa région, il fut contacté par Elie Grosbot qui lui proposa de s'associer. C'est en 1996 que le domaine Grosbot-Barbara fut créé.

Après la présentation du personnel et des membres de l'association, nous sommes partis visiter le vignoble qui s'étend sur quatre communes, le Branset, Cesset, Montord et Verneuil -en-bourbonnais.

Sur la parcelle de « la côte » nous avons dû faire preuve de courage car il a fallu monter en **bottes** sur un sol Argilo-calcaire très amoureux lorsqu'il est humide...

Les principaux cépages utilisés dans ce domaine sont pour les vins rouges, le Pinot noir et le Gamay et pour les vins blancs, le Chardonnay et le Tressalier (appelé aussi le Sacy).

Après cette épreuve physique, nous sommes allés voir le château du patrimoine des cépages oubliés avec une parcelle historique pour chacun d'eux.

Nous sommes ensuite rentrés au domaine pour faire la visite du chai ainsi que la cave avec une salle de dégustation équipée d'une table bien explicative en forme du département.

Vers 12h30, pause déjeuner avec une superbe dégustation en commençant par un vin effervescent, puis des vins blancs comme le vin Dalon 2020 avec ses cépages Chardonnay et Tressalier ou encore le Clos de Boyer 2020 70 % Chardonnay et 30% Tressalier puis dégustation de vins rouges avec la Chambre d'Edouard 2019 avec ses cépages Gamay et Pinot noir ; les Maltotes 2019 et 2020 qui est 100% Pinot noir, accompagnés comme il se doit des produits traditionnels Auvergnats.

Aux alentours de 15h30 nous avons fait la visite du Clos Breuilly qui est tenu par le fils de Denis Barbara : Brian Barbara.



Il a repris le domaine en janvier 2020 et a tout rénové afin de pouvoir accueillir au mieux ses visiteurs. Ses vignes ont entre 20ans et 70 ans et sont cultivées en bio depuis 2006. Nous sommes sur un sol de sable argilo-limoneux.

Nous avons dégusté leurs vins : le Saint-Pourçain Clos de Breuilly en Gamay et Pinot noir et sans soufre ajouté ainsi que le blanc, assemblage de Chardonnay et de Tressalier puis nous avons eu la chance de déguster une cuvée 100% Tressalier au bouquet floral et fruité avec des notes d'agrumes et une finale assez vive tout en restant élégante, notre coup de cœur.

En fin d'après-midi, c'était l'heure de faire les achats. Nous sommes repartis avec de belles bouteilles que nous pourrons faire déguster afin de faire connaître ces magnifiques domaines mais attention « en Auvergne on sait toujours l'heure à laquelle on arrive mais jamais celle à laquelle on repart... »

Clélie, Li Wei et Pauline



Association de la Sommelierie Poitou-Charentes
Président Patrice Devaine
Siège social : La Grange aux Oies 16270 NIEUIL