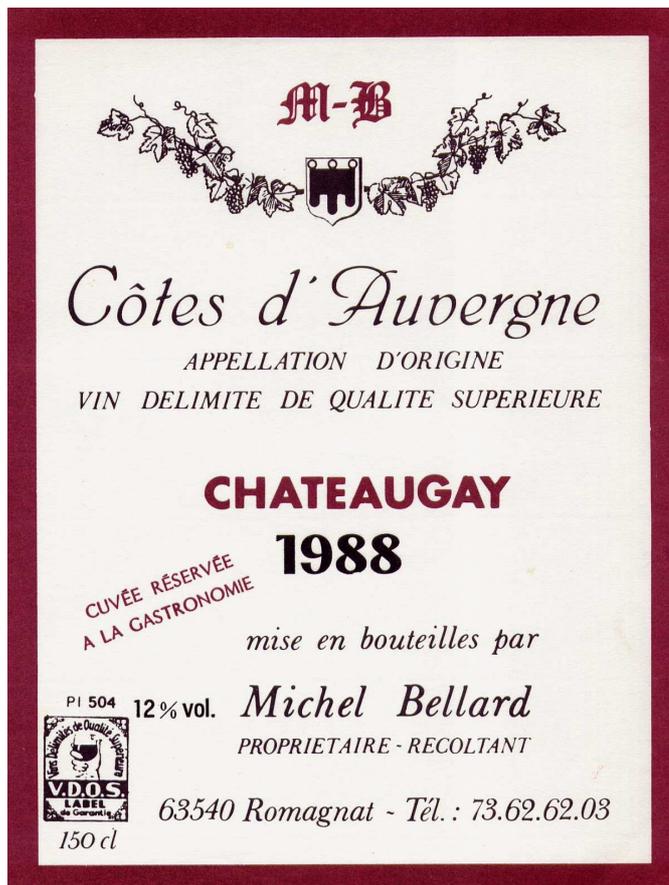
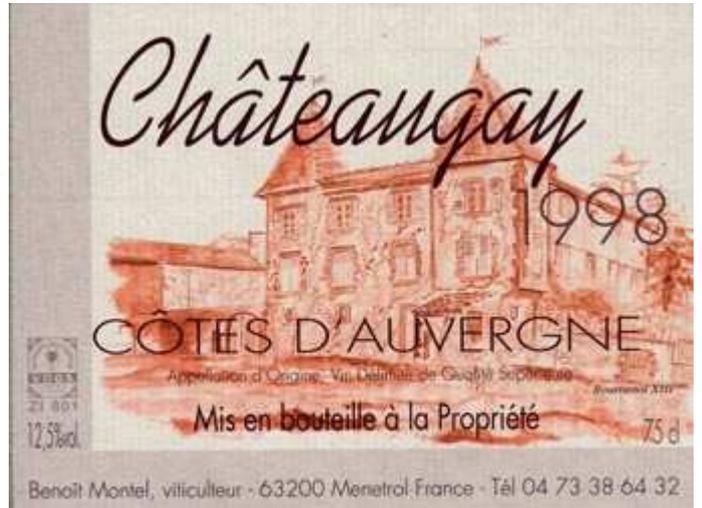


Petit bourg situé sur le rebord d'un plateau basaltique, contrefort volcanique des dômes et dominé par un château d'où la vue s'étend sur tous les coteaux environnants plantés de vignes étroitement imbriquées et parfaitement entretenues.

Auparavant fort de Vigosche, il est reconstruit en 1381 par Pierre de Giac, chancelier du roi de France Charles VI.

En ce temps là, les repas plantureux de la cour s'arrosaient d'abondance et le petit fils du chancelier, devenu ministre de Charles VI, ne manqua point d'y introduire le cru régional.

L'histoire de ce vin est liée à celle du château. A tel degré que la femme du ministre du roi, Jeanne de Giac, maîtresse en titre du duc de



Bourgogne, Jean Sans Peur, adopta la devise : "A gay cœur, bon vin". La tradition veut d'ailleurs qu'un an de parfait bonheur soit assuré aux amoureux qui joignent leurs mains sur le cœur de cette devise tout en savourant le vin du pays.

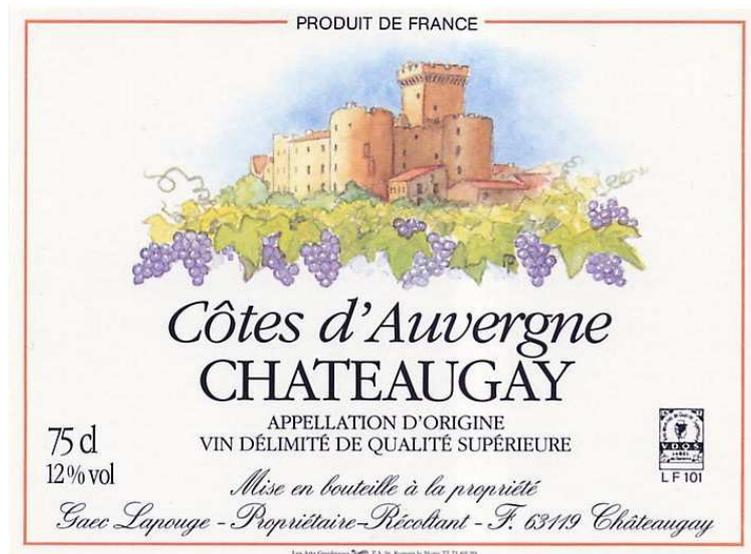
Plus tard, vers l'an 1604, le gouverneur du comte d'Auvergne Charles de Valois, neveu du bon roi Henri IV brûla d'amour pour la maîtresse des lieux, Madeleine de Châteaugay, volontaire autant que belle. Madeleine excitait les ambitions de son amant et on la voyait souvent en découdre contre "moults offenceurs à la tête d'une compagnie de chevaux légers de son amant.

Mais le Vert Galant, las des trahisons de son neveu décida d'en finir. Craignant d'être arrêtés, Valois et sa maîtresse se retrouvaient en "quelque excavation au lieu des vignes", endroit dénommé Ladoue qui existe encore. Cependant, pour donner à sa belle le spectacle d'une parade, Valois décide un jour d'une prise d'armes sous les coteaux de Châteaugay et c'est par ses propres lieutenants

qu'il est pris. Voyant cela, la fouguese Madeleine, montée sur un superbe bai écossais, pistolet dans chaque main, déboule sur la troupe, renverse un lieutenant et abat posément deux cavaliers lancés à sa poursuite. Mais Valois est bien pris et suit l'escorte jusqu'à Paris. Madeleine ne pourra plus rien tenter pour lui éviter l'embastillement.

Le Vert Galant, fin connaisseur, put apprécier le tempérament de cette "male garce, tudieu" et reconnaître qu'elle était "telle son vin, empli de saveur et de feu".

A la veille de la Révolution, le Marquis de Châteaugay recevait fréquemment son ami La Fayette. Ensemble, ils préparaient les réformes et le bon vin des coteaux adoucissait la rudesse des temps.



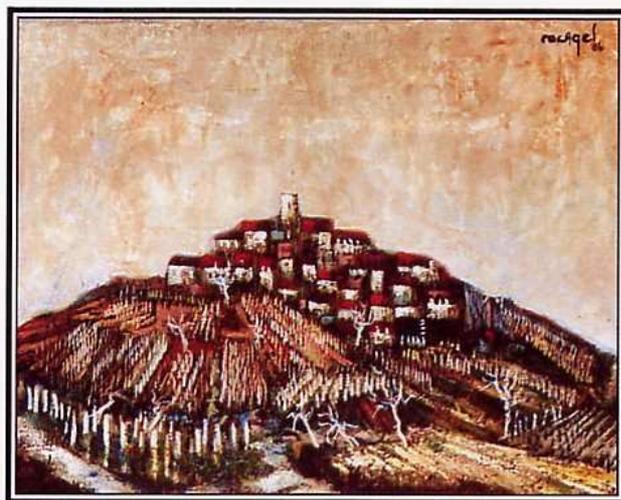
La vigne et le vin

A Châteaugay, la vigne est depuis fort longtemps sur le coteau exposé au sud et à l'est en bordure de la plaine de Limagne. On peut constater qu'en 1809 lorsque Napoléon 1^{er} fit établir le premier cadastre, tout le coteau était recouvert de vignes.



Côtes d'Auvergne Châteaugay 88

Appellation d'origine
vin délimité de qualité supérieure



12 % Vol.

75 cl

Cuvée
Michel BELLARD
propriétaire - récoltant



63540 Romagnat - Tél. 73 62 66 69

Avec 5 hectares replantés en 2003 sous l'appellation Châteaugay, le vignoble local est en passe d'atteindre les 100 Ha. Avant 1900, c'était le revenu principal. Puis vint le phylloxéra qui obligea à arracher tous les ceps et à replanter des plants américains greffés. A peine le vignoble reconstruit, la 1^{ère} guerre mondiale faucha toute une génération de jeunes gens, sans parler des

chevaux, seul moyen de traction. A cette litanie de calamités, on pourrait ajouter le mildiou en 1910, la grêle de 1951, sept années de gel à répétition entre 1950 et 1958. Dans les années 1960, les Coteaux de Châteaugay étaient en appellation simple depuis 1929. A l'instigation de Pierre Lapouge, alors président de la Fédération viticole du Puy-De-Dôme, et de quelques autres vignerons, le label V.D.Q.S fut obtenu en 1978. Ce sacre de la qualité venue de l'INAO fut long à obtenir mais il fut un argument décisif pour maintenir quelques professionnels restants à la vigne. Peu à peu, le commerce du vin changea de nature. La vente ne se fit plus en fût mais en bouteille, cachetée, étiquetée, labellisée. Actuellement, l'appellation est "Côtes d'Auvergne Châteaugay". L'encépagement consiste en gamay et pinot noir pour le rouge et en chardonnay pour le blanc. Le gamay est vinifié également en rosé (Châteaugay gris). Pour ceux qui sont équipés, il est intéressant d'aller jeter un coup d'œil sur <http://www.chateaugay.fr/> et <http://www.auvergne.chambagri.fr/pages/rubsav/fiches/aboire/cotover.htm> etc.