



Le vin des montagnes

ET LE VIN DEVINT LÉGENDAIRE...



*And the wine
became Légendaire...*

The Legend

« At the time, the mountains of Cantal revealed legends only to those initiated. One of them, Jean Desprat, buried his wine during the fall underneath the highland beech forests so that, the following spring, would find them transformed into a sublime libation.

He passed down his secret to his progeny, for no one doubts that only fairies who inhabited these heights were capable of such a miracle. And so was born La Légendaire.

Aged 12 months in new oak casks, this Côte d'Auvergne is grown on land which has production that does not exceed 30 hectolitres per hectare and is aged six months at 1200 metres altitude in the cellars of a Cantalian mountain cottage. La Légendaire thus reawakens from its long winter hibernation, offering an exceptionally-tasting wine. This experience remains unique throughout the world. »

« La Légendaire :

A family tradition, a history of friendship, an emblem of Auvergne wines !»

LA LÉGENDE

« En ce temps-là, les montagnes du Cantal abritaient des légendes connues des seuls initiés. L'un d'eux, Jean Desprat, enfouissait son vin à l'automne sous les hêtraies d'altitude pour, au printemps suivant, le retrouver métamorphosé en sublime breuvage.

Il transmet son secret à sa descendance, car nul doute que seules les fées qui peuplaient ces altitudes étaient capables d'un tel miracle. Ainsi naquit

La légendaire.

Vieilli 12 mois en fûts de chêne neufs, ce Côtes d'Auvergne issu de parcelles dont le rendement maîtrisé n'excède pas 30 hectolitres à l'hectare est affiné six mois à 1 200 mètres d'altitude dans les caves d'un buron cantalien.

La Légendaire s'éveille donc en beauté de son long hivernage en buron, offrant à la dégustation un vin d'exception. Cette expérience reste unique au monde. »

« LA LÉGENDAIRE :

Une tradition familiale, une histoire d'amitié, un emblème pour les vins d'Auvergne ! »



*Chaque lundi avant Pâques, la route qui mène de Salers au col de Néronne, en plein cœur du massif cantalien, est le théâtre d'un évènement exceptionnel :
La sortie de la Légendaire !*

*Un évènement hors du commun :
Rendez-vous éminemment fédérateur et convivial, la sortie de la Légendaire est devenu en 18 éditions un évènement majeur dans le paysage gastronomique auvergnat.*

Le concept réside en une grande chaîne humaine qui extrait le vin du buron dans lequel il a hiverné, pour rejoindre les meilleures tables Auvergnates ou Parisiennes.

On y croise les maillons forts du territoire, les amis fidèles des vins d'Auvergne, des invités surprises au talent prestigieux, reconnus pour certains dans le monde entier... La sortie de la Légendaire rassemble également les professionnels de la restauration, de prestigieux chefs, des œnologues mondialement reconnus et même des personnalités du monde des médias.

Each Monday before Easter, the road from Salers to the Néronne Pass, in the very heart of the Cantalian Highlands, is the scene of an exceptional event: The release of La Légendaire !

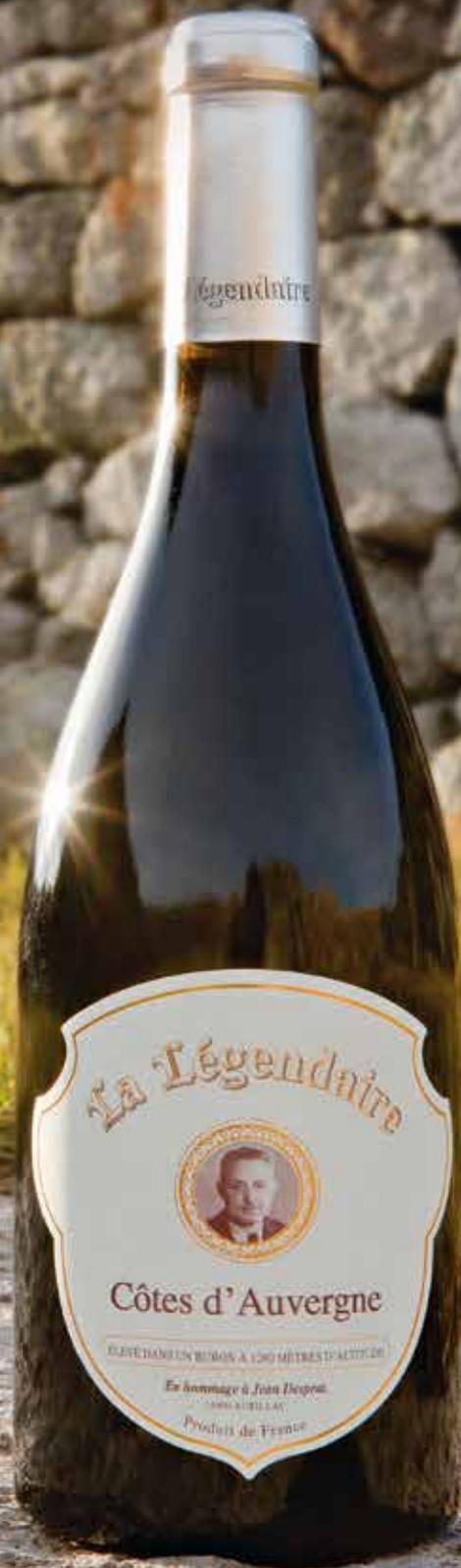
*A truly unique event :
A remarkably unifying and congenial occasion, the release of La Légendaire has become over the last 18 years a major event in the landscape of Auvergnat gastronomy.*

The concept relies on a long human-chain which removes the wine from the mountain cottage in which it has spent the winter, so that it may be brought to the best restaurants in Auvergne or Paris.

The strongest links in the whole region are brought together ; loyal friends of Auvergne wines, surprise guests of prestige and talent, some known throughout the world...

The release of the Légendaire also resembles the professionals of the hospitality industry, world renowned prestigious chefs and œnologues, and even international media figures.

Le vin
des montagnes



La Légendaire



“ La Légendaire Rouge ” : Ce superbe mariage du Pinot Noir et du Gamay d’Auvergne, nous offre une robe profonde, couleur rubis légèrement violacée ; prolongée par un nez étonnant et complexe, finement boisé, avec des notes de fruits rouges des bois, d’épices douces et d’humus. Une belle bouche énergique et fondue, virile et suave, toute en finesse et élégance, couronne ce savoureux moment.

This superb marriage of Pinot Noir and Auvergne Gamay offers a deep colour, ruby-red with shades of violet; drawn out by a surprising and complex nose, finely wooded, with notes of red fruit, sweet spices and humus. A nice mouth-feel that is vibrant and well-integrated, virile and smooth, both in finesse and elegance, finishes the savoury experience.



“ La Légendaire Blanc ” : Ce 100 % Chardonnay nous propose une belle robe claire et brillante, aux légers reflets dorés. En suivant, le nez est riche et intense, avec des notes beurrées finement boisées, et des impressions de pêche de vigne, de poire, de fruits secs et d’épices douces. Une jolie bouche fraîche et charnue, généreuse et espiègle, frivole et élégante, conclue cette remarquable harmonie.

This 100% Chardonnay proposes a beautiful clear and bright colour, with light golden shades. The nose is rich and intense, with finely wooded buttery notes, as well as hints of peach, pear, dried fruit and sweet spices. A lovely fresh and plump mouth-feel, generous and mischievous, playful yet elegant, concludes this remarkable harmony.



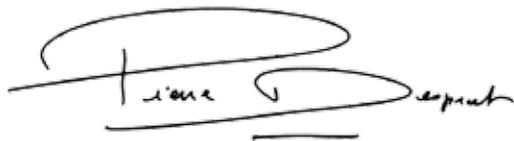
LA LÉGENDAIRE, AMBASSADRICE DU VIGNOBLE AUVERGNAT :

*Issu des meilleurs grains du vignoble Auvergnat, vinifié dans les règles de l'art dans les chais de la Cave Saint Verny, **La Légendaire** s'est hissée au rang des plus grands vins d'Auvergne. Le vin est élevé en fûts de chêne neufs, puis est enfoui tout un hiver dans les caves d'un buron à plus de 1200 m d'altitude.*

Cet élevage original lui confère une qualité unique : la faible pression atmosphérique associée à l'enfouissement provoque une évolution naturelle très favorable.

La sortie de la légendaire est l'incontournable temps fort de la promotion du vignoble des vins d'Auvergne, alliant convivialité, authenticité et originalité.

***La Légendaire**, en parcourant le monde, en traversant les océans, en gravissant les sommets, est l'ambassadrice du vignoble Auvergnat.*

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Marie Perrot', with a horizontal line underneath.

La Légendaire, ambassador for Auvergne wine :

Derived from the very best seeds of Auvergne winemaking, fashioned according to best practices in the Cave Saint Verny cellars, La Légendaire has taken its place among the grandest of Auvergne wines.

The wine is aged in new oak casks, then carefully stored away for an entire winter in the cellars of a mountain cottage at more than 1200 metres altitude.

This original aging gives it a unique quality: the low atmospheric pressure associated with the underground storage brings about a highly favourable natural change to the wine.

The release of La Légendaire is the hallmark event for the promotion of Auvergne wines, bringing together conviviality, authenticity and originality.

La Légendaire, by travelling the world, crossing oceans and climbing the highest mountains, is the ambassador for Auvergne wine.

LISTE AMBASSADEURS

LALLET JEAN PIERRE
COMBOURIEU ANDRE
DELTEIL LAURENT
DELMAS LUCETTE
CAYRON MAURICETTE
BARRE LAURENT
ROCHE FRANCOIS
VIGIER NATHALIE
MIGNARD OLIVIER
BOUYGUE ANNIE
ROCHE JEAN FRANCOIS
SERRE ERIC
JOUBERT FRANCOIS
PUECH LOUIS BERNARD
MAURY DANIEL
BERTHEUIL GERARD
COUDERC CHRISTIAN
GAZAL VINCENT
GIRAL ANDRE
DUFFOSSET DENIS
TRILLEAUD ERIC
CASTANG ANDRE
PIERRE BONTE
BAROUALE DOMINIQUE
PLANEIX JOSIANE
BAILLON DAVID
BOUYSSOU ERIC
LEYMARIE THIERRY
DUCLOS PATRICE
VALLAT FABRICE
BARRE BENEDICTE
DANCETTE MYLENE
MIRAMAND SYLVIE
JEAN-CLAUDE DEBAS
GASCUEL SIMONE
TARDY CYRIL
BEAUME FRANCOIS
BARTHELEMY VERONIQUE
BARRE ERIC
VERMEERSCH JEAN JACQUES
MATTEI ODILE
MANHARIC MARIE
CAZANAVE JEROME
BOS ANNICK
VIDAL JEAN PIERRE
BERYL BIANCHI
ROUSSINGUE ALAIN
ROUSSILHE GERARD
DUMURE ALAIN

AURELIEN LEGUILLOUX
FABRE VALERIE
THURET XAVIER
BRETEAU FRANCK
PHILIPPE FAURE-BRAC
BRUNO FAURE
JEAN PIERRE CHARBONNEL
RODOLPHE REGNAULT
STEPHANE DUBOIS
ALBAN ROUSSEAU
LAURENT CABROL
CHANTAL FONTBONNE
DANIEL VAUR
HERVE LATOURNERIE
DOMINIQUE GOUZON
LAURA LEMANN
DIDIER GUIBERT
EMMANUEL BRIANT
JEAN FRANCOIS FAFOURNOUX
PASCAL BERTHOU
GERARD FOURNIER
DANIELLE EVENOU
THIERRY DELALANDE
PATRICIA CONSTANTIN
PATRICK OMONT
FRANCOIS CHALUT
FRANCOIS GAGNAIRE
TONY DELSOUC
LISE LALLET
FRANCOIS-XAVIER MONTIL
JEAN COMBES
ANDRE PERRIER
DANIEL SIEGEL
JEAN PRAT
SYLVIE GENDRON
RAYMOND POULIDOR
JEAN-PATRICK DOUILLON
THIERRY HAMON
JEAN MATHIEU
DAVY TISSOT
LAURENT BOUVIER
YVES MEUNIER
FABRICE DROUELLE
NADINE FAGEOL
ANABELLE PILLIERE
RENAUD DARMANIN
MARC MAURY
NELSON MONFORT
PIERRE TROISGROS

GERARD KLEIN
EVELYNE ET PASCAL GAYRARD
SEBASTIEN FOUCRAS
MICHEL BURTON
MATHIEU DESPRAT
BRUNO GIRAL
JACKY MEALLET
RICHARD BRUN
JOEL GOULET
CHRISTIANE BRIOUDE
SYLVIE PULLES
LAURENT TROCHON
JEAN-PIERRE BLANCHARD
CELINE CRETOIS
JACKY DELALANDE
MAYA SELVA
BENOIT GAUTIER
CHRISTOPHE BRUNEL
JEAN-FRANCOIS PECOUL
GERARD MILHADE
REMI LALLET
FRANCIS LALANNE
MATTHIEU OMONT
JULIEN REVEIL
ALAIN DUBAN
CHRISTELLE REGNAULT
JACKY MONTARU
GUILLAUME BIARGUES
CEDRIC BERGUAIN
ROSELINE MISKO
YVES LAUBERT
URI PINCHAS-NAOR
PHILIPPE MURE
PATRICK LAGNES
VINCENT PIRONE
MATHILDE BONY
CATHERINE CHERBETIAN
JEAN-MARC VENDRIE
MOUNIA BRIYA
RICHARD KELLEY
BENOIT GIBERT
JEAN-PASCAL ANDRIEU
JULIEN LECARD

*Bureau : 04 71 48 25 16 - Fax : 04 71 48 45 45
Z.A de Bargues - 15130 Sansac-de-Marmiesse
E-mail : desprat.vins@wanadoo.fr*

*Magasin d'Aurillac : 04 71 48 58 44
10, avenue Jean Baptiste Veyre - 15000 Aurillac*

*Magasin de Clermont-Ferrand : 04 73 19 47 69
8, rue des Chazots - 63170 Aubière
E-mail : auvergnologue@gmail.com*

www.maison-desprat.fr

