

CHAQUE ANNÉE AU PRINTEMPS, EN AUVERGNE,
UN GRAND VIN SE RÉVEILLE DE 6 MOIS D'HIVERNAGE
À 1200 MÈTRES D'ALTITUDE. C'EST...

LA LÉGENDAIRE



DOSSIER DE PRESSE

AVRIL 2021



LA LÉGENDAIRE



TENTEZ L'EXPÉRIENCE

DESPRATSAINTVERNY.FR

« EN AUVERGNE,
ON RACONTE DES LÉGENDES
NÉES AU PIED DES VOLCANS,
CONNUES DES SEULS INITIÉS...

L'un d'eux, Jean Desprat, découvrit un jour que s'il enfouissait son vin à l'automne sous les hêtraie, il le retrouvait métamorphosé le printemps suivant.

Il chercha un buron cantalien situé le plus haut possible, à 1200 mètres d'altitude, et à partir de ce jour, il se promit d'enfourer ses vins chaque année à l'abri dans ces caves. Secrètement, il pensait aux histoires de fées qui peuplaient les montagnes. Le printemps suivant, après un long hivernage sous la neige et le froid, les flacons de La Légendaire se révélèrent des vins d'exception, façonnés par l'alchimie des vents du Cantal et des volcans d'Auvergne. Une expérience unique !

Il transmit son secret à ses enfants, qui à leur tour décidèrent de perpétuer la tradition chaque printemps, au mois d'avril.

Ainsi naquit La Légendaire ! »



ET LE VIN DEVINT
LÉGENDAIRE...

*La Légendaire, un vin unique
créé par Jean Desprat*

LA « SORTIE » DE LA LÉGENDAIRE, UNE EXPÉRIENCE UNIQUE DANS LE MONDE DU VIN



La Légendaire fait l'événement chaque printemps dans le Cantal

Depuis 23 ans dans le Cantal, chaque lundi avant Pâques, la route qui mène de Salers au col de Néronne, au cœur des volcans d'Auvergne, est le théâtre d'un événement exceptionnel : la Sortie de La Légendaire. A l'invitation de Desprat Saint VERNY, quelques centaines de privilégiés forment une chaîne humaine pour extraire les fameuses bouteilles du buron d'altitude où elles auront séjourné pendant 6 mois. Un grand moment de partage et de festivités unique dans le monde du vin, devenu un temps fort du calendrier viti-vinicole en Auvergne.

Chaîne humaine conviviale et intronisations

Chaque année, au mois d'avril, Desprat Saint VERNY accueille plusieurs centaines d'amis, ambassadeurs et clients pour un grand moment de partage et de fête dans le Massif cantalien. Grands chefs étoilés, sommeliers, restaurateurs, célébrités et personnalités des médias, tous viennent vivre la Sortie de La Légendaire, suivie d'un banquet de plein air et d'animations célébrées en l'honneur de l'âme auvergnate : intronisations des nouveaux Ambassadeurs de La Légendaire, vente aux enchères, concerts, spectacles vivants... Le nouveau millésime est ensuite expédié vers les meilleures tables auvergnates ou parisiennes. On peut déguster La Légendaire en verticale sur plusieurs millésimes - 2019 à 2015 ou antérieur, car c'est un vin de longue garde.

Les relations tissées au fil des millésimes perpétuent une tradition familiale, qui est aussi une histoire d'amitié et un emblème pour les vins d'Auvergne. Au fil des années, l'événement a pris de l'ampleur et est devenu un vrai temps fort dans le monde du vin et de la gastronomie.

Le saviez-vous ?

Le Cantal est réputé pour ses burons, couverts de lauze, qu'on trouve sur les pâturages en altitude. Les éleveurs les utilisaient de manière saisonnière en Auvergne, en particulier sur les monts du Cantal. Ils servaient à loger les buronniers et à fabriquer le fromage Cantal AOP lors de l'estive (de mi-mai à mi-octobre).



Credit photo JM PEYRAL

L'hivernage, un vieillissement hors du commun

Issue des terroirs volcaniques d'Auvergne, La légendaire est élaborée avec les meilleures parcelles de pinot noir, de gamay et de chardonnay, puis vinifiée selon un cahier des charges strict, dans les chais Desprat Saint VERNY. La cuvée élevée en fûts de chêne est ensuite enfouie tout l'hiver dans les caves fraîches d'un buron, à plus de 1200 mètres.

Le repos du vin tout un hiver à cette altitude joue un rôle fondamental dans la qualité de son vieillissement. Grâce à ses caves creusées sous terre, le traditionnel buron cantalien, qui abritait autrefois les fourmes de Cantal, réunit des conditions d'élevage idéales : l'obscurité, la température fraîche et constante, une hygrométrie parfaite.

La faible pression atmosphérique associée à l'enfouissement protège l'évolution des tanins et des composés aromatiques, apportant au vin un profil plus dense, plus harmonieux, une tension et une fraîcheur caractéristiques des grands vins de montagne. Cette évolution lente révèle un vin de garde, qui peut se déguster sur plusieurs décennies.





UN GRAND VIN VOLCANIQUE D'Auvergne

BASALTE,
POUZZOLANE,
PÉPÉRITES ET
PIERRES PONCES

La Légendaire est un vin exceptionnel, issu de parcelles d'influence volcanique, qui donnent une grande variété de sols : basalte, pouzzolane, pépérîtes et pierres ponces. Un terroir auvergnat qui se combine aux argilo-calcaires, aux argiles vertes ou encore aux marnes du kimméridgien. Le rendement des vignes de gamay et de chardonnay est strictement maîtrisé et n'excède pas 30 Hl/Ha. Les raisins bénéficient d'un climat idéal, continental, froid en hiver et relativement chaud et sec en été et des effets de foehn créés par la présence de la chaîne des Puys à l'ouest et les Monts du Forez à l'Est.

Vieilli 12 mois en fûts, ce grand Côtes d'Auvergne est ensuite hiverné pendant six mois dans les caves fraîches et préservées d'un buron cantalien. La Légendaire s'éveille au printemps offrant lors de la fameuse « Sortie » une dégustation d'exception. Une expérience qui reste unique au monde !



LA LÉGENDAIRE

ROUGE

Cépages : Pinot noir 40% - Gamay d'Auvergne 60%

Notes de dégustation : Ce superbe mariage du Pinot Noir et du Gamay d'Auvergne offre une robe profonde, pourpre. Le nez est étonnant et complexe, finement boisé, avec des notes de fruits rouges des bois, d'épices douces et d'humus, ainsi que de généreuses et puissantes saveurs de griotte et de chocolat. Une belle bouche énergique et fondue, virile et suave, toute en finesse et élégance, couronne ce savoureux moment.

Accords mets & vin : grillades de boeuf, pot-au-feu, parmentier de canard, Cantal Entre-Deux ou Vieux.

BLANC

Cépage : Chardonnay

Notes de dégustation : Ce 100% Chardonnay illumine le verre avec sa robe claire et brillante, aux légers reflets dorés. Le nez est riche et intense, avec des notes beurrées toastées, sur des accords gourmands de pêche de vigne, poire, fruits secs et épices douces. Une jolie bouche fraîche et charnue, généreuse et espiègle, frivole et élégante, conclue cette remarquable harmonie. La Légendaire blanc propose un équilibre et une rondeur accompagnés d'une belle persistance aromatique toute en fraîcheur.

Accords mets & vin : saumon en papillote, noix de Saint-Jacques, viande blanche en sauce, plateau de fromages Auvergnats (Cantal, Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert, Salers)

AMBASSADEURS ET CÉLÉBRITÉS, ILS FONT BRILLER LA LÉGENDE !

Grâce à leur fidélité et à leur enthousiasme, ces nombreuses personnalités de la restauration, du vin, du monde de l'entreprise ou des médias font rayonner l'image de La Légendaire et des vins volcaniques d'Auvergne dans le monde entier !



FANNY AGOSTINI ①

BENOÎT GAUTHIER ②
RESTAURANT LE GRAND PAN

GÉRARD KLEIN ③

SERGE VIEIRA ④
RESTAURANT SERGE VIEIRA

MARC MAURY ⑤

NELSON MONFORT ⑥

PHILIPPE
FAURE-BRAC ⑦

FABRICE DROUELLE ⑧

STÉPHANE DUBOIS ⑨
AUBERGE DES MONTAGNES



À PROPOS DE DESPRAT SAINT VERNY

Portée par la démarche collective de 62 artisans vignerons réunis en coopérative, Desprat Saint Verny, implantée au pied de la chaîne des Puys, est devenue un acteur majeur du renouveau des terroirs volcaniques d'Auvergne.

Réputée pour ses vins d'AOP Côtes d'Auvergne et IGP Puy-de-Dôme, Desprat Saint Verny est située à Veyre-Monton, un petit village vigneron au Sud de Clermont-Ferrand, au pied des volcans d'Auvergne. La Cave produit quelques-unes des plus belles cuvées de l'appellation et de ses 5 Crus (Châteaugay, Chanturgue, Madargue, Boudes et Corent rosé) sur 200 Ha de vignes, qui s'étirent le long du contrefort de la chaîne des Puys, sur 80 kilomètres environ et bénéficient d'une exposition idéale.

Un terroir unique au monde où les cendres, les dépôts de lave et de basalte apportent au pinot noir, au gamay et au chardonnay des arômes étonnants et la fraîcheur des vins d'altitude.

Les œnologues Desprat Saint Verny partagent quotidiennement avec les vignerons adhérents le cahier des charges et une formation permanente à l'agriculture raisonnée, en respectant le rythme naturel de chaque petite parcelle. La maîtrise de la qualité est au cœur des engagements de toute l'équipe.

Une histoire d'hommes et de transmission

L'union de 62 petits vignerons (3 Ha en moyenne) avec la famille Desprat, 1^{er} spécialiste de la sélection de vins pour la restauration dans le Massif Central, a engendré une organisation inédite en France. La force de cette alliance : la dimension humaine et la chaîne de transmission familiale, et le levier extraordinaire que représentent ces deux métiers complémentaires (viticulture et distribution sélective).

Grâce à la prise en mains de leur destin et à cette union stratégique, les 62 vignerons adhérents s'engagent chaque jour dans la maîtrise de la qualité et la valorisation des terroirs d'Auvergne, dans le but affirmé de leur offrir bientôt leur juste rang parmi les meilleurs vins volcaniques internationaux.

L'impulsion de la famille Desprat

La famille Desprat porte haut les couleurs de l'activité sélectionneur & distributeur de Desprat Saint Verny depuis cinq générations (1885). Dirigé par Pierre Desprat, grand amoureux des vins volcaniques et ses filles Léa et Lucie, Desprat Saint Verny a construit un réseau commercial exceptionnel que l'entreprise met aujourd'hui au service de la coopérative implantée à Veyre-Monton.

Pierre Desprat, explorateur et entrepreneur passionné, infatigable découvreur de nouveaux vignerons et artisans distillateurs/ assembleurs, a toujours été guidé par la volonté d'offrir aux cavistes et aux restaurateurs une sélection enthousiasmante, unique, sur-mesure.

Les vins sélectionnés par Desprat Saint Verny portent tous en eux une histoire d'hommes et de femmes, une émotion et des valeurs familiales.



LA SORTIE DE LA LÉGENDAIRE, 23 ANS DE PARTAGE ET D'AMITIÉS



*Pierre Troisgros († 2020),
grand chef étoilé,
aux côtés de Pierre Desprat*





Desprat 
Depuis 1885
Saint Verny
Vignoble

CONTACT PRESSE :

Claire Contamine
Tel. 06 10 93 03 92
ccontamine@yahoo.fr

Site internet et e-boutique
www.despratsaintverny.fr

DESPRAT SAINT VERNY
2 route d'Issoire - 63960 Veyre-Monton
A75 - Sortie N°6, à 15 mn au Sud de
Clermont-Ferrand

Tél. 04 73 69 60 11
contact@despratsaintverny.vin