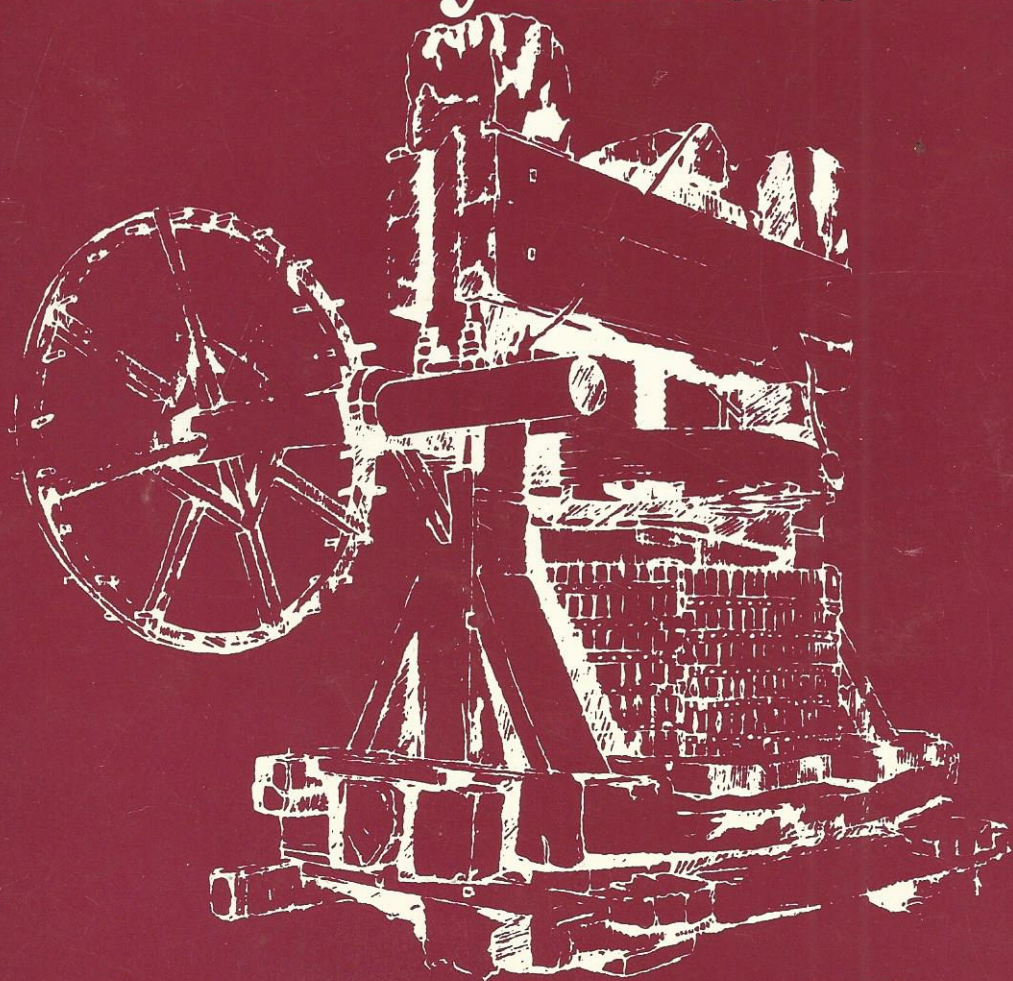


Vins connus et méconnus du Lyonnais



C. ROCHER : au cuvage de MONTERNOT

Edité par la Jeune Chambre Economique de Lyon



Sommaire

Présentation

La Jeune Chambre Economique au service du Vin : Pourquoi ? _____	2
Dédicace _____ Pierre Bonte _____	3
Lyon et le Culte du Vin _____ René Fonteret _____	4

Géographie des Vins _____ 7

Les vins

Balmes Dauphinoises _____	8
Beaujolais _____	10
Bugey _____	12
Château-Grillet _____	15
Condrieu _____	18
Côtes-du-Forez _____	20
Côtes-Roannaises _____	22
Côte-Rôtie _____	26
Côteaux du Lyonnais _____	28
Saint-Véran _____	30
Le Vocabulaire du Vin _____ Alain Rozier _____	34
Le vin et la table _____ J.P. Lafon _____	35
Remerciements _____	36
Annonceurs _____	36

La Jeune Chambre Economique au service du vin : Pourquoi ?

Depuis 25 ans, la JEUNE CHAMBRE ECONOMIQUE DE LYON poursuit un double objectif :

- *la réalisation d'actions concrètes, bénéfiques à la collectivité,*
- *la formation de ses membres à travers la réalisation de ses projets.*

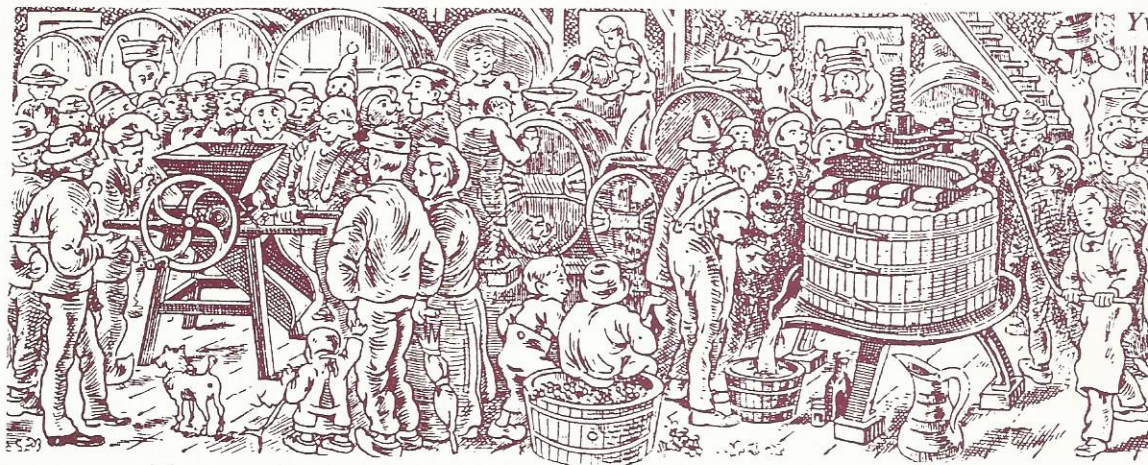
Nos actions, effectuées par des bénévoles, s'exercent dans des cadres très divers, sur des sujets économiques, sociaux ou culturels.

Nous avons, en particulier, la préoccupation constante d'œuvrer positivement à la meilleure connaissance de notre région et de ses atouts auprès de nos concitoyens, et aussi, sur le plan international, puisque LA JEUNE CHAMBRE ECONOMIQUE est un mouvement regroupant plus de 600.000 membres dans le monde.

Nous publions ce recueil de vins, parfois peu connus, mais toujours chaleureux, qui constituent l'un des charmes de notre région. Cette parution complète l'édition en 1979, d'une plaquette destinée à promouvoir la Jeune Cuisine Lyonnaise, car, comme l'affirme la plaisante Sagesse Lyonnaise «la bouche, c'est surtout pour boire, et pour manger bien sûr».

Le Président

Yves MINSSIEUX



Dédicace

de Pierre Bonte

Les vigneron du Beaujolais savent toute l'affection que je leur porte. Mais justement, ils ont su si bien faire connaître et aimer leur produit que, dans l'esprit du public, le Beaujolais en est arrivé à éclipser, trop souvent, les autres vins de la région lyonnaise.

C'est pourquoi l'initiative de la Jeune Chambre Economique de Lyon, qui tend à leur redonner la place qu'ils méritent sur la carte des vins, me semble particulièrement heureuse.

Le charme de la France est dans son extraordinaire diversité. Mais cette diversité est perpétuellement menacée par la tendance de notre époque à la simplification, à la généralisation, à la fusion. Technocrates, publicitaires, lanceurs de modes ne rêvent que de fondre tous et tout dans le même moule, en écrasant les différences. Tout ce qui peut contribuer, au contraire, à souligner les particularités, à préserver l'originalité et la variété doit donc être encouragé.


Je souhaite de tout cœur que cette plaquette soit l'un des instruments de cette «contre-révolution» d'intérêt national.

Pierre Bonte



Pierre BONTE
Rédacteur en Chef Adjoint
EUROPE 1 - Paris

Lyon et le culte du vin !



Grande métropole, LYON, depuis toujours, occupe une place privilégiée dans le domaine vinicole, avec le BEAUJOLAIS au nord, les CÔTES DU RHÔNE au sud, et les vins des CÔTEAUX DU LYONNAIS à l'ouest. Aussi, dans toutes les recherches historiques, voit-on la Vigne associée à notre cité !

Munatius Plancus, fondateur de la ville, après avoir creusé le sillon rituel qui devait former la frontière mystique de Lugdunum - en l'an 43 avant J.C. - décida-t-il (ou aurait-il décidé !) de faire planter des vignes sur la « Colline de la Lumière » : **Fourvière**. Rien d'étonnant à cela - et ce n'est pas pour scandaliser les Lyonnais ! - car Munatius Plancus avait, assure-t-on, un goût exquis de la bonne chère, et un penchant marqué pour le bon vin.

D'où ce que l'on a appelé ensuite les fameuses « Treilles de Fourvière » Il en existe encore quelques rares sur les pentes au-dessus de Saint-Jean, et leurs vendanges donnaient lieu, il y a quelques années encore, à de pittoresques et joyeuses libations !

Les historiens ne sont pas tous d'accord sur l'origine du mot « Bellecour », mais selon beaucoup, le nom de « Bella Curtis » (beau jardin), apparaît pour la première fois au début du 13^e siècle. Il désignait une vigne. Dans son « Histoire de Lyon », Steyert précise que la vigne de Bellecour fut donnée par Morel de Colonge à l'Archevêque Renaud, lequel la vendit, en 1218, « au prix de quarante livres fortes, à Durand le Péageur ». Cette vigne occupait une grande partie de la Place Bellecour actuelle qui s'appelait alors, y compris jusqu'à la rue Sainte-Hélène, le « Pré » ou « Plat d'Ainay ».

A ce sujet, il me paraît utile de signaler une étude particulièrement séduisante parue dans les « Cahiers d'Histoire » en 1968 et dans laquelle Marguerite Gonon, Ingénieur au C.N.R.S., évoque les métiers lyonnais du 14^e au 16^e siècle. Je ne résiste pas au plaisir de la citer :

« Lyon était une grande cité. L'artisanat et le commerce y régnaient en maîtres. Pourtant le travail de la terre n'y était pas inconnu : les vignes et les champs ne se cultivaient pas seulement en banlieue : il y avait à Bellecour, à Saint-Just, à Saint-Nizier, des vignes, des cheneviers, des verchères. Et du point de vue de la langue l'étude des noms permet des remarques intéressantes. C'est ainsi qu'en 1483, à Lyon, est cité un « jardinerius », qui semble bien avoir le soin de cultiver un jardin. « L'or-tolarius » témoin à Lyon en 1348 n'est pas un jardinier : « vignoblerius seu ortelarius » dit le texte. L'exemple est unique, car le vigneron de métier semble peu connu alors, même en Beaujolais : on était vigneron pour une petite partie de son temps et de son exploitation. Cependant, vignoblerius est cité 4 fois, de 1343 à 1400 ; deux synonymes sont donnés en 1500 : « vinicola » et « viticola ». Ils semblent dus à un notaire se piquant de bon latin ».

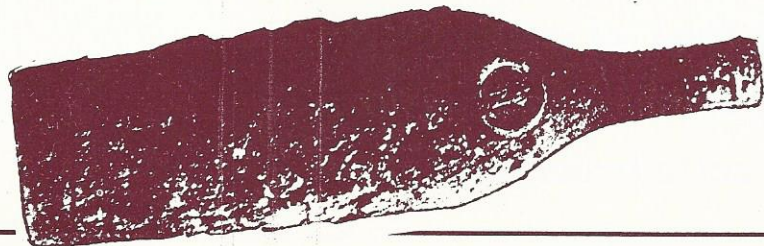
A la **Croix-Rousse**, sur les pentes dominant le Rhône, au-dessus du Cours d'Herbouville et du Pont de la Boucle, il y eut jusqu'au début du 20^e siècle des vignes qui produisaient, soulignent les chroniqueurs de l'époque, «un vin fort goûté : le vin des gloriettes». Si la Rue des Gloriettes a été débaptisée, il existe encore le «Passage des Gloriettes» qui jouxte la Montée Rey à la Rue Joséphin Souлары. Ces «gloriettes» étaient de petits cabanons entourés de vignes et de jardins où les Lyonnais allaient passer le dimanche car «on pouvait boire en bel air et magnifique vue».

Le quartier de **Montchat** (appartenant alors à la commune de La Guillotière, rattachée à Lyon, comme la Croix-Rousse et Vaise, en 1852) fut, des siècles durant, le but des promenades dominicales des Lyonnais. On y trouvait des champs, des vignes, des fermes et des guinguettes fleuries où le petit vin du coin «sentant la violette et la pervenche» était joliment apprécié. Il en était de même à quelques lieues de là, puisque le premier dimanche d'octobre, Lyon tout entier s'en allait fêter les vendanges à Saint-Denis-de-Bron. On s'asseyait en longues files, dans les prés bordant les routes, pour déguster le vin nouveau ! Heureuse époque !

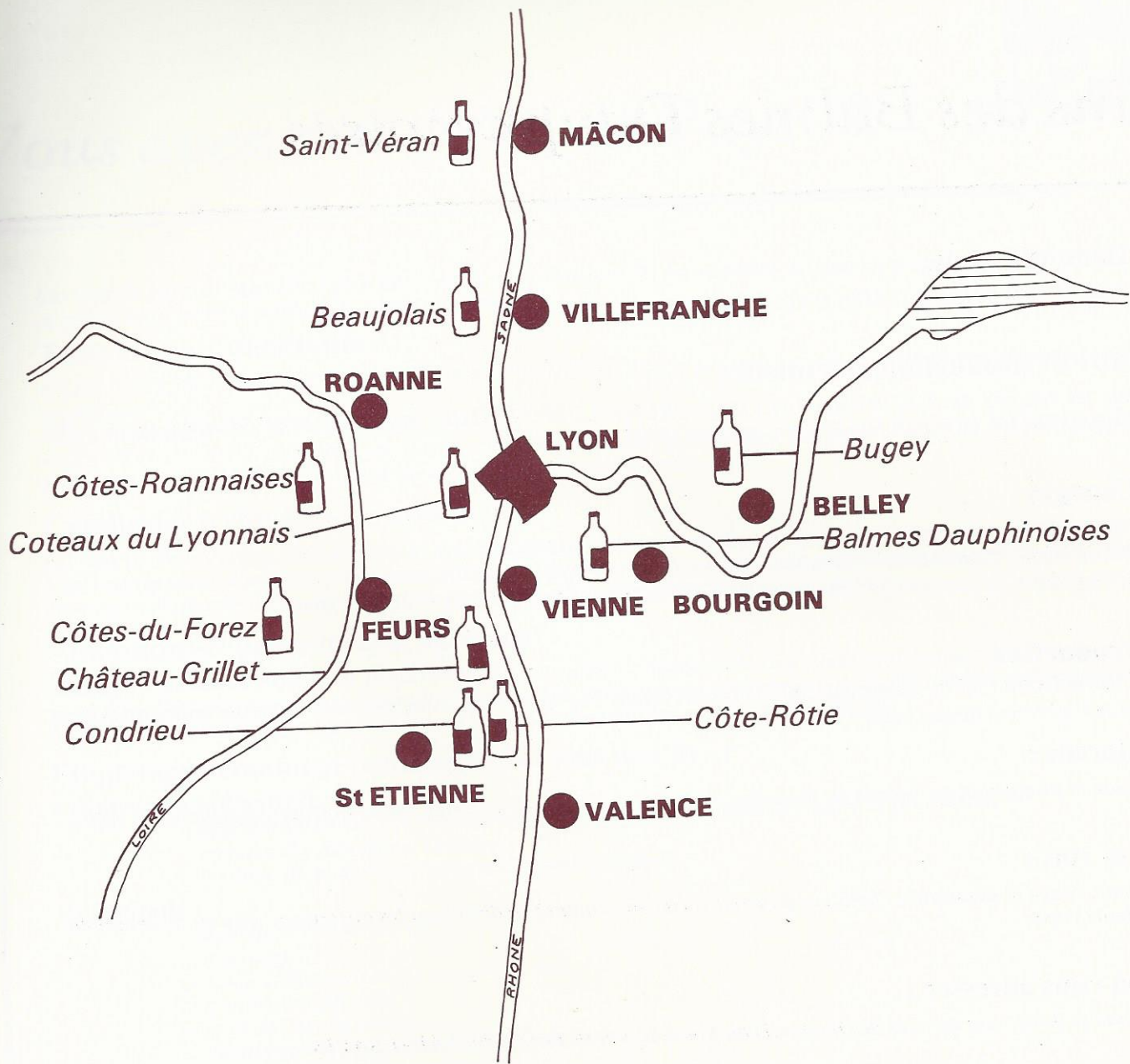
Dans la banlieue ouest, le vin de **Sainte-Foy** (qui devait être le frère de celui de Fourvière !) avait jadis de la renommée, et Nizier du Puitspelu (Clair Tisseur) en fait souvent l'éloge. Dans son célèbre «Littre de la Grande-Côte», ce merveilleux et spirituel érudit qui mérite de figurer dans les anthologies françaises, nous conte l'anecdote suivante datant de la fin du siècle dernier : les vieux Lyonnais se rappellent Cailhava, sa belle bibliothèque et ses goûts artistiques. Il possédait à Sainte-Foy une propriété où il «traitait» souvent les artistes lyonnais. Comme tout bon propriétaire, il avait l'orgueil de son cru. «Tenez, dit-il un jour, je vais vous faire goûter maintenant mon vin de cette année et vous m'en donnerez des nouvelles !» On débouche une bouteille, et le premier convive déguste le vin : «Il est de cette année, véritablement ?». «Oui, certes !» fit Cailhava, rayonnant de joie. Et l'autre d'ajouter : «C'est extraordinaire, je l'aurais cru plus jeune !»

Au début de notre siècle, les Côtes du Rhône parvenaient sans nul doute jusqu'au confluent du Rhône et de la Saône ! C'est ainsi qu'en 1900, des documents nous apprennent que la surface cultivée à **Oullins** s'étendait sur 113 hectares, dont 50 couverts en vignes ! On entendait chanter les cigales...

Comme les temps ont changé !



René FONTERET
Journaliste
Vice-Président de l'Association des
Journalistes et Critiques Gastronomes



Vins des Balmes Dauphinoises

Dénomination :

VIN DE PAYS DES BALMES DAUPHINOISES.

Aire de production potentielle :

Sur les cantons de BOURGOIN-JALLIEU, CREMIEU, MORESTEL, St GENIS SUR GUIERS, PONT DE BEAUVOISIN, la TOUR DU PIN soit environ 12000 ha potentiels.

Cépages :

Gamay, Pinot Noir pour le rouge, éventuellement Syrah et Mondeuse.

Pour le blanc, Chardonnay et Jacquère prennent le pas sur l'Aligoté et l'Altesse.

Le vignoble s'est implanté sur les ondulations (les balmes) et les replats entre 250 et 350 m.

Production :

Environ 1000 à 1300 hl. A titre indicatif, un hectare donne 70 à 80 hl. Nous avons recensé 5 vigneron vivant totalement ou partiellement de leur vigne !

Marche :

Toute la production est vendue en bouteilles, sur place et quasiment au détail : restaurateurs, amateurs de la région.

Les vins :

Blanc, rouge et mousseux, l'amateur pourra trouver son compte en dégustant les différentes variétés de ces grands «petits vins».

Où vous adresser :

Syndicat de défense des vins des Balmes Dauphinoises, mairie de (38990) SAINT SAVIN.

Vous avez dit "Vin de Pays" ?



Les vins de pays représentent l'élite des vins de table français. Ils proviennent de lieux de production bien définis, ce qui garantit au consommateur qualité et loyauté.

Trois niveaux qualitatifs :

- *LES VINS de PAYS A DENOMINATION REGIONALE* qui peuvent provenir de plusieurs départements déterminés.
- *LES VINS DE PAYS de DEPARTEMENT.*
- *LES VINS DE PAYS de ZONE*, au nombre de 5 dans la région Rhône-Alpes, par exemple le «*VIN DE PAYS DES BALMES DAUPHINOISES*» agréé par arrêté ministériel du 11 mars 1975.

Conditions techniques de production :

Les vins de Pays doivent obligatoirement provenir de vignes plantées en cépages recommandés. Le vin doit répondre à des critères précis d'analyses physique et chimique. Les méthodes de culture (taille et limitation des apports d'engrais) permettent d'obtenir un rendement à l'hectare limité pour l'obtention d'un vin de qualité.

Conditions et procédures d'agrément :

Plusieurs organismes officiels et professionnels y participent, auxquels le viticulteur doit fournir des déclarations de récolte, d'encépagement, une demande d'agrément, se soumettre au prélèvement d'échantillons et à la dégustation, phase finale où seuls sont retenus les vins ayant des caractères organoleptiques suffisants.

Etiquetage : comment reconnaître les vins de Pays :

• Indication obligatoire :

- *mention «VIN DE PAYS» et suivie en caractères identiques de l'unité de production.*
- *mention du volume net contenu.*
- *mention du nom et de l'adresse de l'embouteilleur.*

• Facultatif :

- *nom de la variété de vigne.*
- *millésime.*
- *mode d'élaboration ; ex. : «vin sur lie».*
- *distinction officielle.*
- *nom de l'exploitation.*
- *mention «mis en bouteille à la propriété».*
- *information sur l'histoire du vin.*

Notez le bien, à Saint Savin, de Lyon à quelques toises, vous goûtez le bon vin des Balmes Dauphinoises.

Beaujolais

Appellations :

A.O.C. - 9 «Crus» : Brouilly - Chenas - Chiroubles - Côte de Brouilly - Fleurie - Julienas - Morgon - Moulin-à-Vent - Saint-Amour, puis Beaujolais - Beaujolais Supérieur - Beaujolais-Villages.

Aire de Production :

22.000 ha. - long de 55 km - large de 12 à 15 km - altitude moyenne 300 mètres.

Cépages :

Le GAMA Y noir à jus blanc à 98 % - mais le solde en différents cépages dont le CHARDONNAY pour le blanc.

Productions :

Environ un million d'hectolitres par an, dont un quart est vinifié par 18 caves coopératives. Le rendement de base est de 40 hectos/hectare pour les «crus» - 50 hl/ha pour les autres appellations.

La vinification Beaujolaise :

Les grappes ne sont pas écrasées et fermentent en cuve pendant 3 à 4 jours ; à température contrôlée entre 20° et 30°.

La vendange est passée au pressoir (du type «horizontal» dont l'usage s'est répandu) pour extraire le jus.

A la fin de chaque «pressurée», le vin est mis dans la cuve pour bien homogénéiser l'ensemble de la cuvée.

Mis ensuite en fûts ou en cuve, son élaboration demandera encore un mois avant mise en bouteilles.

Commerce du Beaujolais :

Fort de ses structures et traditions, le Beaujolais s'appuie sur les coopératives, la vente directe du producteur, un réseau de commissionnaires en vins, de négociants distributeurs et éleveurs. Il est expédié en bouteilles ou en vrac, vers toute la France, mais aussi vers la Suisse, la Belgique, l'Angleterre, l'Amérique du Nord... entre autres.

Confrérie vineuse :

Les Compagnons du Beaujolais, dont le siège est au 210, boulevard Vermorel à Villefranche ; à la même adresse, la meilleure source pour tout renseignement : l'U.I.V.B., Union Interprofessionnelle des Vins du Beaujolais.

Tout savoir sur le Beaujolais ?



Une abondante information sur le sujet, du Beaujolais sur toutes les cartes de restaurants, un vin que vous rencontrez dans un tour du monde. Que nous reste-t-il à vous dire ?

Et bien parlons du BEAUJOLAIS BLANC.

Sachez d'abord qu'il s'en produit 1000 hl. Au 19^e siècle, on rencontra le Pinot Chardonnay, le Melon et l'Aligoté.

Le Melon a gagné Nantes pour devenir le muscadet ; quant à l'Aligoté, il fût abandonné car trop fragile. Seul le Chardonnay autorise l'appellation Beaujolais.

Caractères du Beaujolais Blanc :

Ils sont identiques à ceux du Mâcon pour les vins issus des limites du Rhône et de la Saône et Loire.

Il y a peu de blanc dans la zone des crus sauf sur quelques ilots calcaires tels que Lancié et Morgon.

Le véritable Beaujolais Blanc est au sud : il est moins nerveux que le Mâcon, tout en onctuosité qui développe un bouquet subtil, souvent pauvre en acidité car le CHARDONNAY se cueille tard.

Le vieillissement est rapide et il est préférable de le boire la première année.

Avec l'amical concours de M. Alain ROZIER,
Premier Sommelier de France 1976.

Bugey

Appellation :

Si la production de vins de qualité est fort ancienne en Bugey, elle ne s'est organisée que depuis 1958, date à laquelle fût obtenue l'appellation V.D.Q.S.

On trouve sur les étiquettes l'appellation Vin du Bugey, Roussette du Bugey, Montagnieu ou Cerdon toujours suivie de la mention : « Vin Délimité de Qualité Supérieure ».

Vignoble :

Il est situé dans la partie méridionale montagneuse du département de l'Ain. Il s'étend le long du Rhône de Lagnieu à Génissiat en passant par Belley et pousse ses prolongements jusqu'aux portes de Bourg-en-Bresse, sans oublier les coteaux de la région de Cerdon. Environ 150 producteurs cultivent 200 ha de V.D.Q.S., répartis en petites propriétés dans cette belle région bordée de montagnes de plus de 1.000 m aux paysages variés et aux villages typiques. C'est aussi la patrie du gastronome Brillat-Savarin.

Cépages :

L'encépagement est très varié. C'est en partie celui de la Bourgogne avec le Gamay, le Pinot Noir, le Chardonnay, mais on y rencontre aussi des cépages régionaux : Jacquère, Molette, Mondeuse, Poulsard et Altesse.

Production .

Elle est de 9.000 à 10.000 hl par an.

Elle se répartit approximativement : 1/3 de rouge, 1/3 de blanc, 1/3 de mousseux blanc ou rosé.

Il existe également une petite quantité de rosé.

Les vins :

L'appellation V.D.Q.S. des vins du Bugey recouvre une grande variété de vins.

Les rouges et rosés :

Ce sont surtout des Gamay, légers et fruités, assez colorés qui atteignent leur optimum dans l'année qui suit la récolte.

Le Pinot, fin, charpenté, apte au vieillissement, révèle l'excellente adaptation de ce cépage au terroir calcaire du Bugey.

Vins du Bugey



Les blancs :

Le Chardonnay, frais et nerveux.

La Roussette mélange des cépages Chardonnay et Altesse, est un vin légèrement moelleux et très parfumé.

Ils développent toutes leurs qualités dans l'année qui suit la récolte mais peuvent se conserver facilement deux ou trois ans.

Les mousseux ou «pétillants», blancs ou rosés :

LES MOUSSEUX BLANCS, issus de cépages Roussette, Chardonnay ou Jacquère associés à la molette, sont réalisés par la méthode champenoise.

On en trouve chez de nombreux producteurs, en particulier sur le coteau de Montagnieu.

LES MOUSSEUX ROSÉS, issus d'un mélange de Gamay et de Poulsard sont produits dans la région de CERDON par la méthode Champenoise ou par la méthode naturelle dite de Die qui demande beaucoup d'expérience mais constitue la véritable originalité du Cerdon. Ils sont doux et légers. Leur succès a suscité de nombreuses imitations en vins gazéifiés de qualité bien inférieure (sans appellation bien sûr). Il est par conséquent indispensable de bien lire sur l'étiquette : Cerdon, Vin Délimité de Qualité Supérieure.

Marche :

Les négociants achètent 30 à 40 % de la production. Le reste est vendu en bouteilles par les producteurs à de fidèles clients, particuliers ou restaurateurs dont certains ont des noms prestigieux.

Quand et comment les boire :

Les rouges :

- Le Gamay, vin léger et champêtre, comme son frère du Beaujolais, se boit vers 10°C.

- Le Pinot, plus charpenté, se savoure légèrement chambré (14°).

Les blancs :

Ils se servent, entre 8 et 12°C, en apéritif ou pour accompagner tous les mets au début du repas.

Les mousseux :

Même brut, ils sont légèrement moelleux, et se boivent très frais (6°C).

Où vous adresser ?

Syndicat des Vins du Bugey

Boulevard du 133^e R.I. - 01300 BELLEY

Le vignoble bugiste :

la variété et la qualité
à l'écart des grands courants commerciaux

D'origine gallo-romaine, le vignoble bugiste a probablement disparu avec l'Empire pour réapparaître plus tard sous l'impulsion des moines. Seuls existent au Moyen-Age et à l'époque moderne des vignobles de qualité créés pour l'essentiel par les communautés monastiques de la région. La quasi-exclusivité viticole que conservèrent les moines jusqu'au XVIII^e siècle tient à l'absence de motivation commerciale dans le monde rural du Bugey. A la différence des coteaux Bourguignons, cette partie du Jura méridional n'est ni traversée, ni longée par une importante voie de circulation. Celle de la Cluse des Hôpitaux n'aboutit qu'au marché savoyard pourvu de ses propres vignobles. A l'ouest, le marché lyonnais est ravitaillé par le Beaujolais et le Mâconnais mieux situés par rapport à la grande route de la Vallée de la Saône.

Cette absence de débouchés accessibles et de concurrence aurait pu nuire à la qualité. Mais les moines avaient des connaissances agronomiques approfondies, et un sens du travail bien fait plus marqué que celui de la paysannerie. Ils choisirent pour établir leurs domaines viticoles les coteaux et les replats les plus beaux, surplombés de falaises de calcaires qui réfléchissent la chaleur.

De nos jours, l'excellence du choix des terroirs et la réputation que les moines leur avaient conférée demeurent. N'ayant pas eu à faire valoir leur produit sur un marché lointain, les viticulteurs n'éprouvèrent pas la nécessité de lui créer une image de marque. La plupart des grands crus ont homogénéisé leurs cultures, en ne conservant que quelques cépages. Au contraire, des emprunts que firent les bugistes aux régions voisines, beaucoup ont été conservés. C'est pourquoi l'encépagement est toujours l'un des plus variés de tout vignoble français. De la Bourgogne ont été introduits le Gamay, le Pinot et le Chardonnay ; de la Franche-Comté vient le Poulsard. L'influence du Rhône qui ceinture le massif du Bugey a été déterminante et les bateliers transportant le sel ont probablement introduit le syrah, et la roussette (ou attesse) que l'on trouve encore à Saint-Péray, commune viticole renommée en face de Valence.

Les moyens de communications modernes ont considérablement rapproché le Bugey de Lyon. Aussi les caves des lyonnais ont tout intérêt à s'enrichir de ces vins qui sortent des coteaux « battus ».

d'après une communication de
M. Jean-Robert PITTE
au colloque «Géographie historique des Vignobles»
à Bordeaux en octobre 1977.

Château-Grillet



Appellation :

Château-Grillet A.O.C.

Aire de production :

Moins de 2 ha sur la commune de VERIN.

Cépage :

Le VIOGNIER, sur des terrasses en plein midi, très abritées des vents du nord. Un des plus petits vignobles de France et en même temps l'un des plus anciens.

Marché :

«Hors Commerce»

Le vin :

Citons Curnonsky dans «Lyon et le Lyonnais Gastronomiques». «... L'un des cinq plus grands vins blancs avec le girondin Château-Yquem, le bourguignon Montrachet, l'angevine Coulée de Serrant et le jurassien Château-Châlon.

Condrieu

Appellation :

*Condrieu (A.O.C.).
avec les «terroirs» de COTEAU CHERI et COTEAU DE VERNON.*

Aire de Production :

Condrieu, Verin, Saint Michel, Chavanay et, en Ardèche, Limony, ce qui représente une vingtaine d'hectares !

Cépage :

*Le Viognier, très alcoolifère (jusqu'à 14° et plus).
Il se vendange tard, vers le 15 octobre. La culture ne peut se faire qu'à la main, sur des vignobles en «Challier» (Terrasses).*

Production :

*en 1979 : 298 hl.
Le rendement maximum autorisé est de 30 hl. pour une production moyenne de 18 hl/ha. ! Il n'y a qu'une petite dizaine de producteurs dont la plupart ne produisent qu'une ou deux pièces de 220 l.*

Vinification :

*Le Condrieu est vinifié surtout en sec. La vinification est celle classique du blanc, avec un soin attentif pour conduire les différentes fermentations, et ce afin d'obtenir équilibre et stabilité finale.
Sa subtilité se trouve surtout dans ses jeunes années et s'estompe insensiblement.*

Marché :

*C'est un vin confidentiel, pour initiés.
Lorsqu'il doit être transporté, il convient de l'amener au repos le plus rapidement possible et lui éviter des différences de température trop brutales.*

Le Vin :

*Sec et gras, tout en finesse et subtilité.
L'Abricot y domine dans des arômes fondus. Exquis en apéritif, vous pouvez le faire accompagner poissons ou crustacés.*

un vin pour initiés



Pour initiés ou pour passionnés ?

Jugez en :

Une malheureuse petite vingtaine d'hectares, un rendement qui atteint rarement le seuil légal, et pour comble, chute tous les trois ans !

Ajoutez à cela les difficultés traditionnelles inhérentes à l'élaboration d'un vin blanc, qu'il a déjà fallu «chouchouter» sur les terrasses où il se plait et autant que tout autre vin, il doit se remettre de ses émotions lorsqu'il faut le transporter trop loin.

Nous pensons que c'est un vin littéraire car à Condrieu, c'est là que MISTRAL trouva le sentiment de son «Poème du Rhône».

Quant à PASCAL, dans ses «Pensées» il ne retint que trois noms de lieux : PARIS, MEXICO et... CONDRIEU ! Il s'y serait arrêté en 1652, en descendant de Lyon par coche d'eau, venant chez son ami DESARGUES, retiré auprès de sa vigne pendant les troubles de la Fronde.

Ce qui nous valut une «pensée».

«La diversité est si ample que tous les tons de voix, tous les marchers, tous les toussers, éternuers... On distingue des fruits, les raisins, et entre eux tous les muscats, et puis CONDRIEU, et puis DESARGUES, et puis cette ente.

Est-ce tout ? En a-t-elle jamais produit deux grappes pareilles ? Et une grappe a-t-elle deux grains pareils ?»

Le vin de CONDRIEU, c'est le pas décisif vers la connaissance de l'histoire du Monde.

CONDRIEU viendrait de «COIN DE RIEUX» désignant ainsi le lieu où se joignent trois ruisseaux ; ou bien de Comerius (nom celtique) qui donnera Condrairo vers 1200.

Condrieu

Appellation :

*Condrieu (A. O. C.).
avec les «terroirs» de COTEAU CHERI et COTEAU DE VERNON.*

Aire de Production :

Condrieu, Verin, Saint Michel, Chavanay et, en Ardèche, Limony, ce qui représente une vingtaine d'hectares !

Cépage :

*Le Viognier, très alcoolifère (jusqu'à 14° et plus).
Il se vendange tard, vers le 15 octobre. La culture ne peut se faire qu'à la main, sur des vignobles en «Challier» (Terrasses).*

Production :

*en 1979 : 298 hl.
Le rendement maximum autorisé est de 30 hl. pour une production moyenne de 18 hl/ha. ! Il n'y a qu'une petite dizaine de producteurs dont la plupart ne produisent qu'une ou deux pièces de 220 l.*

Vinification :

*Le Condrieu est vinifié surtout en sec. La vinification est celle classique du blanc, avec un soin attentif pour conduire les différentes fermentations, et ce afin d'obtenir équilibre et stabilité finale.
Sa subtilité se trouve surtout dans ses jeunes années et s'estompe insensiblement.*

Marché :

*C'est un vin confidentiel, pour initiés.
Lorsqu'il doit être transporté, il convient de l'amener au repos le plus rapidement possible et lui éviter des différences de température trop brutales.*

Le Vin :

*Sec et gras, tout en finesse et subtilité.
L'Abricot y domine dans des arômes fondus. Exquis en apéritif, vous pouvez le faire accompagner poissons ou crustacés.*

Côtes-du-Forez

Appellation : *Côtes-du-Forez - V.D.Q.S.*

Aire de production :

Actuellement 250 ha surtout sur les communes de BOEN, MARCOUX, MARCILLY-LE-CHATEL, PRALONG, TRELINS et LEIGNEUX ; le potentiel est de 450 ha englobant une douzaine d'autres communes, étirées sur 45 km entre Saint-Germain-Laval et Saint Marcellin-en-Forez.

Cépage :

Le Gamay.

Le vignoble s'étale sur les coteaux ensoleillés au pied des Monts du Forez ; un des plus hauts vignobles de France, entre 400 et 600 m, parfois jusqu'à 1000 m d'altitude.

Production :

5000 hl en V.D.Q.S. ; le rendement légal de 40 hl/ha admet un dépassement possible jusqu'à 60 hl/ha. Par ailleurs 4000 hl sont vendus en «vin de table» dont il est prévu de passer une partie en «vin de pays de la Loire» ou en «vin de pays de Ségusiavie». Sur 360 coopérateurs, 80 viticulteurs représentent 70 % de la production de la cave des Côtes du Forez.

Vinification :

Méthode «beaujolaise» ; le degré maximal autorisé est de 12,5° ; le degré minimal est de 9°.

Marché :

Il est essentiellement local et national, avec quelques exportations vers l'Allemagne, la Grande-Bretagne et la Belgique : - 200 hl en rosé demi-sec. - 200 hl en rosé sec. - 4600 hl en rouge.

Le vin :

Chaud, léger et fruité, au goût de pierre à fusil, il doit être servi frais, pour le rosé entre 8 et 10°, assez frais pour le rouge vers 13°. Il accompagne, les produits du pays, le «Sabardin», la fourme de MONTBRISON, donne leur relief aux volailles, aux viandes, aux chevretons.

Où vous adresser :

Syndicat de défense des vins V.D.Q.S. des Côtes-du-Forez - 42130 LEIGNEUX.

«Le vin des montagnes de l'Astrée»

Quelle que soit votre passion vous avez en plus l'occasion de déguster un vin sur le terroir, endroit sacré où tout un ensemble d'éléments tenus, insaisissables vous permettent de réellement juger le caractère d'un vin : les Côtes du Forez.

Historien, vous savez que la vigne florissait déjà au moment où le sire de Couzan partait pour les Croisades.

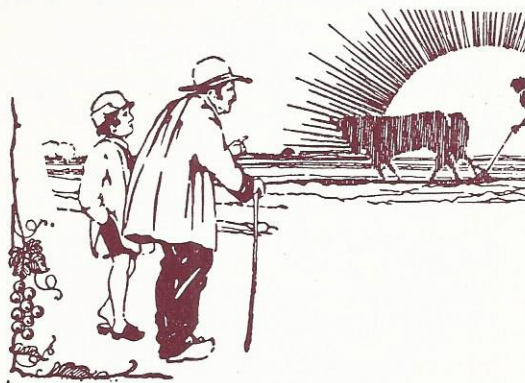
Juriste, vous souvenez-vous de Papon, à Goutelas pendant la Renaissance ?

Humaniste, vous êtes certainement en pèlerinage au Pays de l'Astrée, près de la Bastie d'Urfé.

Touriste enfin, vous savez être tour à tour amoureux de vieilles pierres, pêcheur, chasseur, le citadin devenu pour un trop court moment le randonneur avide d'air pur et du silence des paysages de montagne ; vous êtes aussi le «touriste vert» qui vient sur place apprécier au bon temps un vin authentique.

«Le tonique Nectar des Côtes du Forez»

(H. CHEZE)



Côtes-Roannaises

Appellation :

Côtes-Roannaises - V.D.Q.S.

Aire de production :

500 ha environ sur une zone en «fer à cheval» de part et d'autre de la Loire, comprenant les communes de St Dizier sous Charlieu - Changy - Ambierlé - St Haon le Châtel - St Haon le Vieux - Renaison - St Alban - Villemontais - St Jean - St Maurice - Perreux (le plus proche du Beaujolais).

Cépage :

Le Gamay, qui se développe sur un terrain sablonneux granitique.

Production :

15 000 hl en 1979 - rouge - rosé.

Le rendement légal est de 40 hl/ha, avec un maximum de 60 hl/ha par demande de reclassement.

4 ou 5 producteurs vivent de leur exploitation.

40 vigneron en polyculture.

Vinification :

Le «Côtes-Roannaises» ne peut légalement dépasser 12°.

La vinification est de type «Beaujolaise», où le vin est mis en cuve sans être écrasé, pendant 5 à 8 jours pour fermentation, et maintenu le cas échéant à 20°.

On trouve surtout la vinification en Rosé à Ambierlé.

Marché :

La politique de production est orientée vers la recherche de la qualité (vente en bouteilles) et la vente vers la clientèle des particuliers, tant en France qu'à l'étranger mais aussi vers les grandes tables de la région.

Le vin :

Léger, fruité, souple, plein, rond, manquant un peu de charpente quand il est jeune.

Plus léger vers RENAISON, il a plus de corps vers PERREUX, St DIZIER SOUS CHARLIEU, VILLEMONTAIS.

«Un vin de jeu de boules»

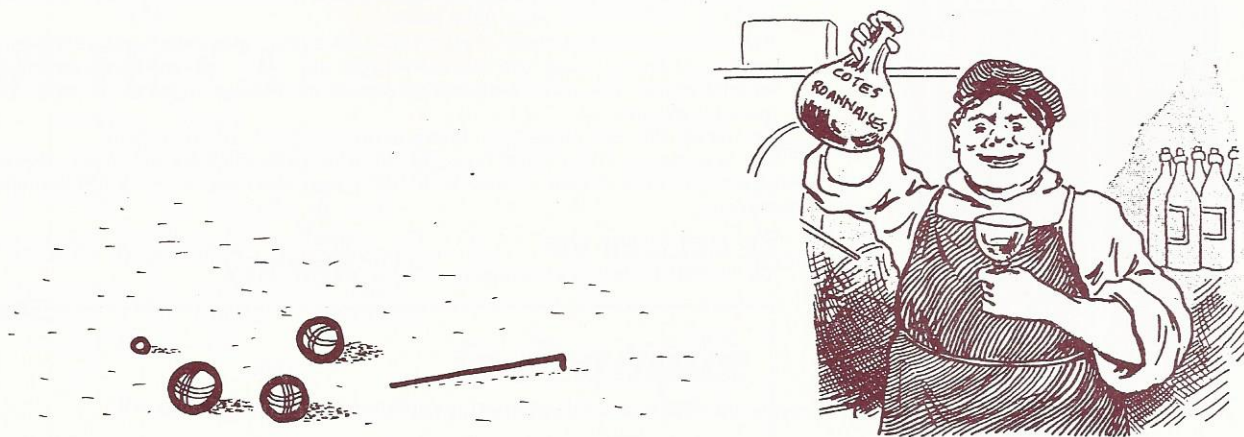


Léger et aimable, destiné à être bu dans l'année, il nous a immédiatement suggéré une ambiance de quiétude estivale : c'est pourquoi nous l'avons surnommé «un vin de jeu de boules», tellement il nous a évoqué la fraîcheur d'une tonnelle.

Le COTES-ROANNAISES était à l'origine un vin qui se dirigeait vers les montagnes avoisinantes, mais était également connu des Parisiens au XVII^e siècle comme le vin «d'Arnaison» ; dans un passé récent on vendait encore le «vin de Renaison».

C'est aussi un vin moderne et dynamique, car il serait question de mettre en œuvre un Groupement d'Intérêt Economique pour vendre le vin des vigneronns qui, de par la taille de leur exploitation, ont des difficultés de commercialisation.

Enfin, sachez aussi que ce vin rouge vous est proposé, sans honte ni complexe, par la «Grande Table» de la région.



Côte-Rôtie

Appellation :

Côte-Rôtie (A. O. C.) avec notamment les «terroirs» Côte blonde et Côte brune.

Aire de production :

100 ha presque tous situés sur la commune d'Ampuis, exclusivement en vin rouge.

Cépage :

Le Syrah

Production :

en 1978 : 2.800 hl. sur 90 ha

en 1979 : 4.128 hl. sur 100 ha

Rendement maximum légal 40 hl/ha. depuis 1979.

Le vignoble est très morcelé et la majorité des producteurs vendent leur raisin à des négociants.

Environ 15 propriétaires vinifient eux-mêmes.

Vinification :

Il faut compter 15 jours à 3 semaines de cuve, ce qui donne au «Côte-Rôtie» sa richesse en tanin et substances organiques.

Après soutirage, le vin est conservé en fût pendant 2 ans, puis mis en bouteilles pour la vente. Il donne sa plénitude entre 4 et 7 ans mais, dans les bonnes années, vous pouvez le boire aussi après 30 ou 50 ans !...

Le vin :

Un peu rugueux dans sa jeunesse en raison de sa richesse en tanin et en extraits secs. Il acquiert, en vieillissant, finesse et bouquet, caractérisés par des arômes de violette, réglisse, cuir, selon les terroirs.

Marché :

Toutes les grandes tables de France et de l'Etranger vous proposent le Côte-Rôtie.

Où vous adresser :

Syndicat des vignerons de Côte-Rôtie - 69420 AMPUIS.

«Un vin pour le musée de votre cave»

HISTOIRE + LEGENDE = CÔTE-RÔTIE.

Nous allons procéder à la démonstration en développant cette formule.

Sa généalogie nous donne le choix :

- *le cépage viendrait de Shiraz (= Syrah ?) en Perse, antique région viticole : les contacts des Perses et des Grecs d'Asie Mineure aurait amené le syrah aux Cyclades et au Sud de la France au VI^e siècle avant J.C.*
- *en 281, Probus importe un plant de Syracuse (= Syrah ?) pour replanter les vignes arrachées par Domitien en 92 ; ce plant serait originaire de Sicile, de Dalmatie ou d'Yllirie.*

Son père nourricier, Ampuis :

- *était-il le vigneron Ampelos (du grec signifiant grappe) ? ou le négociant Amporium (du latin = marché, du grec Emborio = marchand) ?*

Ses quatre Parrains au 1er siècle après J.C. :

- *Plutarque, biographe moraliste : «Vin de la Gaule viennoise que les Romains estiment beaucoup et dont ils font le plus grand cas».*
- *Pline «Le Jeune», naturaliste : «on vient de découvrir un vignoble dont le vin a naturellement le parfum de la résine de pin et fait la gloire de la banlieu de Vienne. Depuis quelques années, il est très renommé en Auvergne, Franche-Comté et en Suisse» (livre XIV, chap. I).*
- *Martial, poète.*
- *Columelle, agronome.*

Ses 21 autres Noms :

Sirah - Sirrah - Antournerin - Bione - Biaune - Candive - Damas Noir - Durnerin - Serine Noire - Serine - Grosse Serine - Sirac - Gros Sirac - Hignien - Languedocien - Lefort - Marsanne - Marsanne Noire - Petite Sirah - Schiras - Serene.

Ses amours !

La légende raconte que le seigneur Maugiron aurait partagé ses vignes entre ses deux filles ; l'une brune aurait reçu les vignes du Nord d'Ampuis ; l'autre, blonde, celles situées au Sud - Côte Brune ou Côte Blonde. Faites, vous seul, la part du charme et de la séduction.

«Ce vin du Viennois à odeur de Violette» (Pline le Jeune).

Coteaux du Lyonnais

Appellation :

*Coteaux du lyonnais - V.D.Q.S.
(Demande en cours pour le classement en A.O.C.).*

Aire de production :

Environ 240 ha sur les 6 cantons de l'Arbresle, Saint-Genis Laval, Givors, Mornant, Limonest et Vaugneray, situés à l'ouest du Rhône, limités par le Beaujolais, la Vallée du Gier, et s'appuyant sur les Monts du Lyonnais.

Cépages :

*Le Gamay pour le rouge et le rosé.
Le Chardonnay et l'Aligoté pour le blanc.*

Production :

*En 1979, année de récolte exceptionnellement abondante 10 200 hl de V.D.Q.S. rouge furent produits.
Cela correspond à 46 hl/ha.
Bien que la loi autorise 60 hl/ha, les producteurs, soucieux de la qualité, limitent leur rendement moyen.
En blanc : production très restreinte.
Sur 420 producteurs, la moitié apporte leur production à la cave coopérative - 7 à 8 % des producteurs ont près de 30 % de la surface exploitée et vivent uniquement de la vigne.*

Vinification :

Méthode «Beaujolaise».

Marché :

Il est essentiellement local... et c'est un vin qui mérite d'être mieux connu des lyonnais.

Le vin :

*Entre Beaujolais et Côtes-du-Rhône, le Coteaux du Lyonnais est un trait d'union qui par ses terroirs, sait allier le fruité du premier et la charpente du second.
Il se boit frais et peut accompagner tout un repas.*

Où vous adresser :

Fédération des vins des coteaux du Lyonnais - 4, place Gensoul - 69287 LYON CEDEX 1.

«Ce liquide vermeil qui fait chanter»

SAVIEZ-VOUS... que les premiers pieds de vigne ont surgi vers 105 avant J.C., du choc entre les Allobroges et les légions romaines ?

*SAVIEZ-VOUS... que la fondation de l'Abbaye de Savigny en 634 servit à développer des liens traditionnels d'amitié de Mâcon à Lyon, entre le seigneur de Beaujeu et les seigneurs de Savigny, entre la région du Lyonnais et la Bourgogne ?
Et la vigne prospéra.*

*SAVIEZ-VOUS... que l'Abbé GAUSMAR rapporta en 954, des plants de vigne d'un voyage en Terre Sainte ?
... et que plus tard, Anne de Beaujeu viendra prendre quelques boutures de ces nouveaux plants ?*

SAVIEZ-VOUS... que les moines Augustins cultivaient la vigne sur les pentes de Fourvière et de l'Antiquaille, et vendaient le vin par mesure d'environ 12 litres, «Le POT de l'ARCHEVÊQUE».

SAVIEZ-VOUS... que LOUIS XIV eût sur sa table les vins du Lyonnais, surtout ceux de la GALLEE, à Millery ?

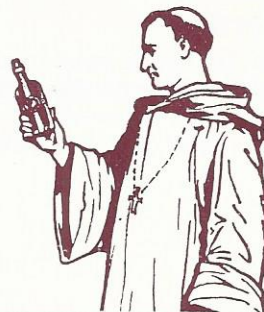
SAVIEZ-VOUS... que chaque année, à Millery, le premier jeudi de décembre a lieu le Concours Exposition des Coteaux du Lyonnais ?

SAVIEZ-VOUS... que vous pouvez boire le «Lyonnais Nouveau» ?

SAVIEZ-VOUS

ENFIN... qu'une partie de l'aire de production des Coteaux du Lyonnais se trouve sur... la Communauté Urbaine de Lyon ?

«Ce vin du Lyonnais, frais, naturel, au parfum de fleur des champs, né sur les cotoies de notre campagne Lyonnaise». (1497 - Chronique de B. MAILLARD).



Saint-Véran

Appellation :

Saint-Véran, A.O.C., ce jeune chevalier blanc des crus de Bourgogne a obtenu ses lettres de noblesse par un décret interministériel du 6 janvier 1971. Ses mérites enfin reconnus ! en particulier par l'I.N.A.O.

Aire de production :

300 ha à l'ouest de la Saône, aux pieds des monts du Mâconnais, sur six communes ceinturant le Pouilly-Fuissé : Prissé, Davayé, Chasselas, Leynes, Saint-Véran et Chânes.

Cépage :

Le Chardonnay qui se développe sur les pentes argilo-calcaires Jurassiques.

Production :

En 1979, plus de 18 000 hl. bien sûr exclusivement en vin blanc.

Le vin :

Un nectar, de couleur or-vert, au délicat goût de noisette, agréable à boire dès le troisième mois de son existence, est très apprécié après quelques années de bouteille ; il prend alors, en vieillissant, ce merveilleux goût de pierre à fusil grâce à son terroir de calcaire très particulier.

Marché :

Parti avec 12 000 hl. à la conquête des consommateurs Français, personne ne s'étonnera de la demande croissante de pays étrangers qui commencent à s'intéresser à ce nouveau venu parmi les grands, et qui, de plus, est d'un prix modique.

Son accord :

«Servez-moi frais ou je meurs sans livrer mon secret» avec hors-d'œuvre, charcuterie, andouillettes, fruits de mer, poissons, viande blanche, fromages de chèvre, gâteaux, etc...

Le Président de l'Union des Producteurs :
R. DUPERRON.

La naissance du Saint-Véran



Saint-Véran des Vignes, berceau du Chardonnay et de la Maison Seigneuriale de la Terre.

Dès le XVII^e siècle, de nombreuses citations relatent la culture de ce noble cépage.

En mars et juin 1680, l'Ordonnance du Roi Louis XIV à Saint-Germain en Laye mentionne les faits suivants : «la vendange provenant des dixmes et de la rente de Saint-Véran était pressurée par les chanoines Mâconnais aux pressoirs banaux. En Août, les religieux avaient droit de banvin dans 12 cabarets Mâconnais et vendaient exclusivement le Saint-Véran.

Le Roi de France accorda des faveurs : il supprima les droits de gros pour les vins provenant des dixmes et des pressoirs banaux.

Ces différentes mesures contribuèrent à la naissance de l'appellation Saint-Véran.

Au siècle dernier, ce noble cru était servi au restaurant Berrier Millet, le premier de la place de Lyon.

Même les documents qui ont servi aux classements des appellations d'origine mentionnent ce vin.

en 1867 : la carte de Budker le classe second cru du Mâconnais.

en 1891 : la carte de Bécherel lui accorde la première place.

De nombreux prix ont été décernés au début de ce siècle :

LIEGES : 1930 : médaille d'or

ANVERS : 1931 : médaille d'or

PARIS : 1938 : médaille d'or

MACON : 1937, 1940 et 1945 : premier prix première catégorie.



Ainsi, les producteurs de ce «climat» sud - mâconnais, cultivé depuis plus de trois siècles, s'étaient regroupés autour de leur commune porte-fanion : Saint Vérand, en Saône et Loire, et, pour personnaliser leur vin, avaient pris pour emblème le nom d'antan avec son orthographe de cette petite bourgade médiévale : Saint-Véran des Vignes.



Le vocabulaire du vin

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée : elle fait l'objet d'un décret pris sur une proposition de l'I.N.A.O. Chaque décret précise : l'aire, l'encépagement ; le rendement maximum à l'hectare, le degré minimum, les méthodes de culture et de vinification.

A.O.R. : Appellation d'Origine Réglementée : réservée à certaines eaux de vie non classées en A.O.C.

AROME : Parfum provenant du raisin (bouquet primaire).

BOUQUET : Parfum provenant des fermentations et vieillissement.

CHAPTALISATION : Ajout de sucre au moût avant la fermentation afin d'augmenter le degré alcoolique du futur vin (17 G sucre/litre = 1° alcool).

CAPITEUX : Qui «monte à la tête». En excès : alcoolisé, chaud.

CORSÉ : Fort en degré, riche. Terme plus faible que capiteux.

DÉCANTER : Transvaser le vin en carafe pour l'aérer et le séparer de son dépôt.

CRÉMANT : Vin mousseux dont la pression en bouteille est plus faible que 4 ou 5 atmosphères.

FRAIS : Sensation de fraîcheur, saveur acidulée due à l'équilibre entre l'alcool et les acides.

FRUITÉ : Saveur du raisin frais.

GOULEYANT : Vin tendre et glissant facilement dans le gosier.

MOELLEUX : Sensation due aux glycérides et aux gommes.

GRAVELLE : Cristaux de bitartrate de potasse que l'on rencontre parfois dans les bouteilles ; ils correspondent à une diminution de l'acidité et constituent une preuve de qualité.

MADERISE : Oxyd (cas des vins trop vieux).

I.N.A.O. Institut National des Appellations d'Origine des Vins et Eaux de Vie ; Rôle : contrôle de production des vins et eaux de vie A.O.C., lutte contre les fraudes.

NERVEUX : Vin vif.

PERLANT : Vin mis en bouteille en fin de fermentation malo-lactique et présentant quelques bulles au bouchage.

PIQUE : Odeur de vinaigre.

ROBE : Couleur du vin et caractères visuels.

SÉVÈRE : Austère, dur.

TUILE : Teinte marron jaune due au vieillissement.

TITRE ALCOOMETRIQUE ACQUIS : Nombre de volumes d'alcool contenus dans 100 volumes de vin.

TITRE ALCOOMETRIQUE EN PUISSANCE : Nombre de volumes d'alcool susceptibles d'être produits par fermentation totale des sucres contenus dans 100 volumes de vin.

VERAISON : Etat des raisins qui commencent à se colorer.

V.D.Q.S. : Vins délimités de qualité supérieure ; l'obtention du label nécessite des conditions de production presque aussi sévères que pour les A.O.C.

V.Q.P.R.D. : Vins de qualité produits dans des régions déterminées. En France ils comprennent les A.O.C. et les V.D.Q.S.

VIN DE PAYS : 10° minimum, contrôle par dégustation.

VIN DE TABLE : 8,5° minimum - 15° maximum.

VIN DE PRIMEUR : Vin élaboré pour être bu très jeune.

VIN NOUVEAU : Vin de la dernière récolte.

VIN DE PAILLE : Les raisins sont conservés 2 à 3 mois sur des clayettes, les moûts obtenus après dessiccation des raisins donnent des vins doux et parfumés.

Avec l'aimable collaboration de Mr Alain ROZIER, Premier Sommelier de France 1976.

Le vin et la table

Le vin, ce sang que la vigne nous offre est la source de notre humanisme.

Sans le vin, il n'y aurait ni joie ni gaieté. En visitant les régions vinicoles on voit que les hommes et les femmes dont la vie est attachée à la culture de la vigne sont plus gais, plus hospitaliers, plus éloquents. Que vous visitiez la Bourgogne, le Bordelais, aussi bien que les Coteaux du Lyonnais, Cerdon, Seyssel, la Côte Roannaise ou les Balmes Dauphinoises, les gens manifestent une autre joie de vivre ; ils sont simples et heureux et donnent une large part de leur joie et de leur bonheur avec le verre de vin qu'ils vous offrent volontiers.

Le vin est noble, le vin est roi et je vais certainement faire scandale en disant que c'est une erreur d'associer un vin à un plat mais qu'il est plutôt nécessaire de créer et d'associer le plat au vin choisi.

En effet, lorsque le vin est en bouteille il n'est plus possible de le transformer si non en y joignant de l'eau ou quelque autre liquide, mais il perd ses qualités propres. Aussi, il m'arrive parfois au Restaurant de m'en tenir, suivant mon désir, au choix d'un ou plusieurs vins et de demander à mon amphitryon de me servir le ou les plats qu'il jugera bons pour accompagner les vins choisis.

Un bon Restaurateur connaît bien les vins qui composent sa cave et nos Chefs Lyonnais qui sont pour la plupart au sommet de leur Art ont ainsi un moyen de se dépasser en accommodant leurs plats à la mesure des vins qui les accompagneront.

Je demeure persuadé que les vins régionaux que nous ignorons trop souvent épanouiront leurs qualités si nous savons accommoder les plats à leur mesure.

Il est nécessaire que le cuisinier goûte le vin pour savoir ce qu'il va pouvoir proposer à manger et éventuellement comment accommoder et assaisonner le plat. Il se peut également, lorsque le Chef a eu connaissance de la bouteille choisie par son client et avant d'ouvrir celle-ci, qu'il conseille de choisir un autre vin car dans son Marché du jour il n'a rien qui puisse convenablement accompagner le vin initialement choisi.

Il est indispensable d'avoir toujours à l'esprit que c'est le vin qui prime et qu'il ne peut pas être modifié et c'est un honneur pour un cuisinier de hisser son travail au niveau de l'ouvrage du créateur.

Je vous propose de tenter l'expérience, si vous êtes satisfait, vous saurez alors que vous déjeunez dans une grande Maison.

A votre bonne santé.

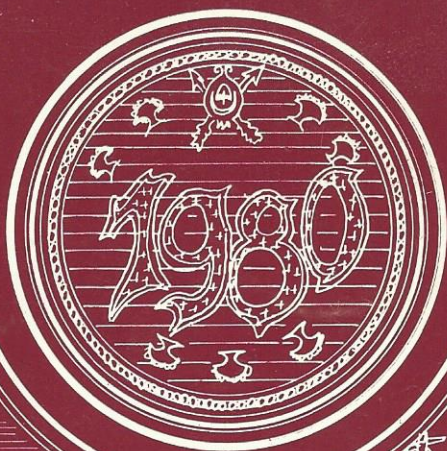
J.P. LAFON
de l'Ordre des Gourmets Dégustateurs

Remerciements

Mr BONNAIRE (BALMES DAUPHINOISES) à SAINT-SAVIN 38990
 Mr CHAPELANT Président des Sommeliers Rhône-Alpes.
 Mr D. CHEZE (Cave Coopérative des COTES du FOREZ) TRELINS par BOEN/LIGNON.
 Mr H. DEMONTAIX (BEAUJOLAIS Blanc) à Bel Air POMMIERS 69
 Mr J. DUPORT (Vins du BUGEY) à GROSLEE.
 Mr FERRAND Inspecteur des Fraudes.
 Mr P. GOUTTIER Comité National des Vins de France ; SOPEXA PARIS
 Mr GUENEAU Secrétaire de l'Union des Producteurs du Cru Saint-Véran DAVAYE 71960.
 Mr P. JOMARD (COTEAUX DU LYONNAIS) FLEURIEUX sur L'ARBRESLE 69.
 Mr JULIEN Fédération des Vins des Coteaux du Lyonnais LYON 69002
 Mr G. MOYSE EUROPE N° 1 LYON
 Mr C. ROCHER «Au Cuvage de Monternot» TASSIN LA DEMI LUNE 69160
 Mr R. ROSTAING (COTE ROTIE) AMPUIS.
 Mr R. SEROL Syndicat des Producteurs de COTES-ROANNAISES, LES ESTINAUDES par RENAISSON

Annonces

CAMBET : Céramiste, Verrier, Orfèvre _____	2 ^e de couverture
ATELIERS C _____	6
TWEN SHOP _____	6
Restaurant «LA MERE VITTET» _____	16
DELAS Frères _____	16
MULTIBAT _____	16
Restaurant «LA MACHONNERIE» _____	16
Pierre CASTORIEN : Fourreur _____	17
CREDIT LYONNAIS _____	17
CELLIER V.I.P. _____	24
ARTISAN TAPISSIER _____	25
LES VERRERIES DU GIER _____	25
UNION DES PRODUCTEURS DU CRU SAINT-VERAN _____	32
LES PRODUCTEURS DU CRU SAINT-VERAN _____	33
Robert DUPERRON	
G.A.E.C. Domaine ROBERT Marcel et ses enfants	
Société Coopérative Viticole de CHAINTRE	
Georges CHAGNY	
Producteurs de CORCELLES EN BEAUJOLAIS	
Groupement de Producteurs de PRISSE	
MOMMESSIN _____	3 ^e de couverture



Comment procurer confort et gaieté
A nos dévoués gourmets
En allant découvrir les chais
des vins méconnus du Lyonnais
Invités par la commission Cité
A les goûter et les apprécier.
Un de nos grands de la terre
Aurait prononcé ces vers
Car son voisin de table venait
De vider son verre d'un trait
«Monsieur, quand on a le bonheur
D'être convié à boire
De tels vins, le soir
On les regarde d'abord
On les hume encore
Et l'on en parle.

Colette EVE
Pascale FAURE-BRAC
Alain CLAUSS
Guy DUPRE LA TOUR
Pierre FAURE-BRAC
Guy MURA
Vous laissent apprécier
Ce recueil tant convoité.