



## VITICULTURE

### COTEAUX DE LA VÈZÈRE

# Une conduite des vignes en commun

La Sica Coteaux de la Vézère regroupe une dizaine de propriétaires. Les vignes, mises en commun, sont gérées intégralement par la coopérative de la plantation à la commercialisation des vins. La production en IGP vins de la Corrèze, et en AOP Corrèze verra son premier millésime en bio en 2021.

« **D**es vignes en Corrèze, il y en avait depuis des siècles, mais elles ont disparu suite au phylloxéra. Nous avons décidé en 2002 de replanter le vignoble des coteaux de la Vézère, aidés dans notre pari un peu fou par l'œnologue Jacques Puisais. Aucun de nous n'était vigneron, nous sommes partis de zéro et nous avons choisi, pour mener à bien la renaissance du vignoble, un système un peu particulier, avec la création de la Sica Coteaux de la Vézère. Nous sommes dix propriétaires de vignes... mais nous fonctionnons comme si nous étions un seul vigneron. La taille de notre vignoble 22 ha (dont 18 ha actuellement en production) est d'ailleurs celle d'une exploitation familiale », explique René Maury, le président des Coteaux de la Vézère.

Les dix propriétaires des vignes adhèrent à une Sica, une forme juridique de coopérative. Tout est sous le contrôle



Le vignoble est situé dans la partie méridionale de la Corrèze, sur des collines de schistes, orientées sud-ouest.

de la Sica : de la plantation à la commercialisation, en passant par les travaux de la vigne, la vendange, etc.

#### LA SICA GÈRE LES PLANTATIONS ET LA CONDUITE DES VIGNES

« C'est la cave qui décide du cépage, de la densité de plantation, du type de taille, de la date des traitements pour lutter contre les mala-

dies, du passage au bio, etc. Toutes les décisions sont prises par le conseil de la cave. Tous les travaux sont effectués par les salariés de la structure, avec le matériel de la Sica », précise-t-il.

Lors de la relance du vignoble, les plantations ont principalement été faites en chenin pour les blancs, mais aussi un peu en chardonnay et en sauvignon, ainsi

qu'en cabernet franc pour les rouges avec d'autres cépages comme le merlot. Désormais, les nouvelles plantations se font uniquement en chenin ou cabernet franc. La Sica produit en IGP vins de la Corrèze, et en AOP corrèze, obtenue en 2017.

La cave emploie quatre salariés permanents, et bien sûr des saisonniers en fonction des travaux à la vigne.





« Comme l'effeuillage, car 100 % de l'effeuillage s'effectuent à la main dans nos collines, en raison de la pente et du dévers. »

Les vignes s'étalent sur trois zones géographiques distinctes, séparées de 5 km. Le hangar abritant le matériel est situé à mi-chemin des zones concernées.

« Pour la rémunération, c'est très simple : nous mutualisons la récolte, et chacun est rémunéré sur le rendement global de la cave, au prorata de sa surface, à partir d'un prix annuel fixé par le conseil. Ce prix tient compte uniquement de la surface plantée, et pas du cépage, étant donné que c'est la cave qui décide de l'encépagement. Cette année, nous avons engrangé 560 hl sur 18 ha en production. »

### RÉUSSIR LE PASSAGE EN BIO

« Nous avons su nous entourer dès le départ et nous continuons à le faire. Pour le passage au bio, par exemple nous nous appuyons sur les conseils de la Capel, pour accompagner notre conversion », indique René Maury. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018, le vignoble des Coteaux de la Vézère est passé en 100 % bio sur ses 22 ha. Les premières bouteilles AB seront pour 2021. « Pour notre 1<sup>re</sup> année 100 % bio, nous avons eu de la chance, car 2018 était une année facile au niveau du climat. Sur les blancs, nous avons obtenu un rendement équivalent à



Le packaging a été revu en 2014, avec la création de deux gammes d'étiquettes : Les Perrières et Les Gamades.

### 70 000 à 75 000 bouteilles par an

Les Coteaux de la Vézère produisent en moyenne 70 000 à 75 000 bouteilles par an, selon les aléas climatiques – 90 000 bouteilles en 2016, mais seulement 20 000 en 2017, année de gel.

Depuis quatre ans, les Coteaux de la Vézère disposent d'une AOC corèze. La commercialisation évolue : « Il y a cinq ans nous vendions nos vins à 80 % aux particuliers. Désormais nous sommes sur 50 % particuliers, 50 % professionnels de la région. À terme, nous souhaitons conserver 50 % particuliers, 50 % professionnels, mais sur toute la France », indique René Maury, le président des Coteaux de la Vézère.

la moyenne des cinq dernières années : 40 hl/ha. Sur rouge, c'est un peu inférieur à la moyenne habituelle, ils ont un peu souffert de la sécheresse et du mildiou pour les merlots. Nous avons déjà commencé à diminuer l'emploi des désherbants depuis trois ans. Pour passer totalement au bio, nous avons investi dans deux sarcleuses », précise-t-il.

Actuellement le vignoble compte 22 ha dont 18 ha en production. « Mais nous replantons régulièrement, avec l'objectif d'atteindre 30 ha, voire 50 ha à plus long terme. Nous avons d'ailleurs créé il y a six ans une petite société pour financer les nouvelles plantations, avec une particularité, elle n'est ouverte qu'aux personnes " locales " », explique René Maury.

Emmanuelle Thomas

Les dix propriétaires des vignes adhèrent à une Sica, une forme juridique de coopérative. Tout est sous le contrôle de la Sica : de la plantation à la commercialisation, en passant par les travaux de la vigne, la vendange...

