

Autour du vin : Deux nouvelles AOC reconnues



- *crédit photo : Nathalia Guimaraes* - Les vins de Corrèze et du Vézelay ont été reconnus par l'Inao en tant qu'AOP le 3 mai. Petites fiches techniques pour mieux les connaître.

L' AOC Corrèze

Le vignoble corrézien possédait déjà une IGP. Son passage en AOC se fait sur deux déclinaisons : un vin rouge et un vin de paille (issu de raisins passerillés hors souche). L'AOC obtient aussi une dénomination géographique complémentaires, « Côteaux de la Vézère » pour des rouges et blancs secs.

Pour les rouges, le cépage principal est le cabernet franc N, qui peut être assemblé au cabernet-sauvignon N et merlot N. Les vins passerillés hors souche sont issus du cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, merlot N, sauvignon B. Pour les vins avec la dénomination complémentaire « Côteaux de la Vézère », les rouges sont exclusivement issus du cépage cabernet franc N et les blancs du issu du seul cépage chenin B.

La densité de plantation est fixée à 4000 pieds par hectares minimum. Les vignes sont taillées en guyot simple ou double ou cordon de Royat simple ou double.

D'un point de vue pédologique, les vignobles sont installés sur des sols bruns sur calcaire marneux ou grès au sud du Bassin de Meyssac et ceux sur schistes verticaux au nord du Bassin de Brive.

Le vignoble corrézien compte 75 hectares et 45 exploitations. La production annuelle moyenne est de 2500 hl, dont la moitié en rouge. Deux structures coopératives représentent 70 % des surfaces et 80 % des volumes. 17 % des surfaces sont labellisées agriculture biologique. L'AOP compte 24 communes.



Crédit : Cave des côteaux de la Vézère

L' AOC Vézelay

L'AOC Vézelay est uniquement un blanc sec, issu du chardonnay B. « *Au vignoble, la tradition culturelle bourguignonne est respectée : densité de plantation élevée (6400 pieds/ha), taille courte (guyot), palissage* » indique l'Inao. Les méthodes de vinification et les durées d'élevage sont également poussées : élevage au minimum jusqu'au premier mars suivant la récolte, les cuves sont privilégiées ou les vieux fûts.

Pour rappel, l'accession à l'AOC est pour Vézelay, le fruit d'un long processus. Les viticulteurs des communes d'Asquins, Saint-Père, Tharoiseau et Vézelay ont d'abord intégré l'appellation « Bourgogne », puis ont obtenu en 1998 la reconnaissance en dénomination géographique complémentaire « Vézelay ».

L'appellation s'étend de part et d'autre de l'Yonne, dans le Sud du département éponyme. Côté rive gauche, le sol est caractérisé par des marnes calcaire tandis que du côté droit, la dominante est une série de marnes argileuses datant du Lias.

Le vignoble du Vézelay s'étend sur 90 hectares pour 25 exploitations dont 10 sont en coopératives. Il produit environ 2800 hl. Un tiers de la surface est conduite en viticulture biologique. 20 % des volumes sont exportés.