



■ Les Coteaux de la Vézère

La tendance est-elle aux vins atypiques ?

« **L**e maire de la commune nous dit toujours que nous sommes des embellisseurs de paysage », sourit René Maury, président de la cave des Coteaux de la Vézère, un verre à la main au milieu des vignes. Si elles offrent une vue imprenable sur le bassin de Brive, l'horizon des vins du Saillant, lui, est tout aussi prometteur. « L'objectif est de passer à une production de cent cinquante mille bouteilles, sur trente hectares, d'ici cinq ans », précise le passionné qui a aussi pour ambition de « faire le meilleur vin du pays de Brive ».

Tout a débuté en 2003 avec des premières vendanges en 2007. « On est passés de 14 hectolitres à 704 en 2016 ! Aujourd'hui, nous avons 22 hectares et dix viticulteurs qui prennent soin de la vigne. Une quinzaine de saisonniers vient aussi nous prêter main-forte lors des vendanges », dit-il. Comme le Mille et une pierres, les vins du Coteaux de la Vézère ont été récompensés d'une AOP. « Le cépage chenin en blanc et notre cabernet rouge ont décroché l'AOP, c'est un vrai plus. Les autres sont en IGP. »

[« L'œnotourisme est en vogue »]

Les deux tiers du vignoble sont en blanc, regroupant chenin, chardonnay et sauvignon. « En rouge, nous avons du merlot, cabernet et pinot noir. Nous avons repris les méthodes de l'Anjou. Nous ne plantons que sur des collines de schiste », ajoute René Maury. Une philosophie et un goût pour le travail bien fait qui conduisent indéniablement à l'ivresse du succès. « Nous disons toujours que si vous êtes venus jusqu'ici, à la cave du Saillant, c'est que soit vous vous êtes perdus, soit vous êtes venus nous voir », ajoute-t-il avec humour et humilité. Un endroit qui attire particulièrement les touristes étrangers. « Les Belges et les Hollandais sont amateurs de vin. Quant aux

Anglo-Saxons, ils recherchent aussi des vins atypiques, méconnus, ce n'est pas le prix qui fait la rareté pour eux », poursuit celui qui considère la Corrèze comme une terre d'avenir dans le domaine viticole. « Historiquement, le département était de tradition viticole avant que le phylloxéra ne détruise les vignes au XIX^e siècle. Aujourd'hui, il se renouvelle, il y a un nouveau dynamisme. L'œnotourisme est en vogue, la Corrèze ne peut y échapper, et l'AOP va nous y pousser », insiste-t-il, convaincu.

S'il en est aussi persuadé, c'est aussi parce qu'il constate une réelle évolution dans les demandes, parfois insolites, des particuliers. « La vigne est une culture au sens agricole du terme. Mais c'est aussi une culture au sens purement culturel, intellectuel du terme. Nous accueillons des groupes qui viennent déguster avec une vraie passion. On nous a aussi demandé s'il était possible d'organiser un mariage et un repas dans les vignes », sourit-il. « Pour le moment, nous n'avons pas les moyens techniques de le faire, mais c'est une idée », conclut-il, réalisant le potentiel corrèzien.



René Maury souhaite produire cent cinquante mille bouteilles d'ici cinq ans.

Élise BONNEVAL