



AU FIL DE LA SEMAINE

VIN Les vins de Corrèze ont obtenu la reconnaissance d'une AOC pour leurs produits en mai dernier. Nous avons rencontré le président de la fédération des vins de Corrèze, Jean Mage, pour évoquer les répercussions de cette attribution.

«Une consécration qui récompense la qualité de nos vins »

Pour débiter un petit rappel des faits s'impose : le 3 mai dernier, le comité national des appellations d'origine relatives aux vins de l'Institut National de l'Origine et la Qualité a voté la reconnaissance de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Corrèze ». Cette reconnaissance se décline sur deux zones de production différentes en Corrèze : le bassin de Beaulieu et Meyssac qui concerne le vin paillé et le mille et une pierres de Branceilles, et le Saillant pour les vins des côteaux de la Vézère.

Jean Mage, vous êtes producteur de vin paillé sur Brivezac, comment avez-vous pris l'annonce de la reconnaissance AOP Corrèze ?

Jean Mage : « En tant que producteur depuis 20 ans, c'est une fierté d'obtenir une telle reconnais-

sance. Cette appellation vient conforter le travail mené toute ces années pour produire un vin de qualité. Pour les producteurs de vin paillé, c'est aussi l'aboutissement d'une « bataille » qui a commencé en 2005 lorsque nous avons déposé le premier dossier de demande de reconnaissance AOP. Un déclin est intervenu lorsqu'en 2014, le conseil d'État a publié un arrêté nous interdisant d'utiliser le nom « vin paillé ». Là nous nous sommes dit qu'il était primordial que notre demande avance. »

Quelles ont été les différentes étapes depuis 2014 ?

J. M. : « Entre 2014 et 2015, il a fallu reconstruire un dossier de demande. Après tout s'est vite enchaîné, dès mars 2016, une commission d'experts est venue en Corrèze pour voir le terrain, les vignes. Ils ont goûté les produits. Quelques semaines après, des analystes sont

venus expertiser le sol, la topographie de nos terrains. Et selon un cahier des charges particulier, ont procédé à l'agrément ou non des parcelles engagées. »

Qu'espérez-vous que cette reconnaissance vous apporte ?

J. M. : « Cette AOC Corrèze va nous apporter plus de notoriété, au niveau qualitatif, il s'agit également d'une caution qualité de nos produits. Je souhaite que cette appellation nous ouvre plus de marchés et de circuits de distribution, que ce soit à un niveau régional, national ou international. Cela nous donne l'opportunité d'évoluer dans la cour des grands. C'est aussi une sécurité supplémentaire pour notre profession, un gage de longévité de nos produits. Mais pour cela, il faut un renouvellement des générations et j'espère vivement que cette AOC va stimuler et donner



© R. ZIZERT

envie à des jeunes de se lancer dans la production viticole. »

Le gel a frappé plusieurs zones en Corrèze fin avril/début mai, qu'en est-il pour vos vignes personnellement ?

J. M. : « Sur le secteur de Beaulieu/Branceilles, nous avons été touchés par trois vagues de gel consécutives fin avril. 80% des vignes ont été touchées. La formation des grappes

était très en avance, le gel a tout cramé. Je vais avoir sur certaines parcelles 30 à 40 % d'une récolte normale, même seulement 10 % sur mes cépages blancs. Là où c'est rageant, c'est que ça coïncide avec l'année de l'AOC, nous allons avoir une petite récolte en tonnage pour les premières bouteilles pouvant bénéficier de la mention AOC. »

PROPOS RECUEILLIS PAR
RICHARD ZIZERT