



Le gel qui a frappé fin avril a provoqué des dégâts très importants qui pèseront sur les quantités



René Maury estime que la cave des Coteaux de la Vézère sera en mesure de produire 30.000 bouteilles cette année. C'est trois fois moins qu'en 2017.

Le coup de gel de la fin avril a porté un rude coup au vignoble corrézien. Les quantités récoltées dans les parcelles du département seront faibles, annoncent les viticulteurs.

La cave coopérative de la Vézère, qui regroupe dix vigneronnes à Allasac, Voutezac et Donzenac, attendait beaucoup du millésime 2017. Les vendanges devraient débuter d'ici la fin de semaine, mais la première cuvée produite depuis l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée (AOC), en mai (lire ci-dessous), ne tiendra pas toutes ses promesses, au moins sur le plan de la quantité. Explications.

1 Pourquoi la production 2017 sera-t-elle décevante ? À cause du coup de gel des 27 et 28 avril. Selon René Maury, président de la cave coopérative des Coteaux de la Vézère, les vingt-deux hectares exploités ne permettront de produire que 30.000 bouteilles. C'est trois fois moins que l'année dernière. Le froid est arrivé au plus mauvais moment : grâce au beau temps, la vigne avait une dizaine de jours d'avance et était donc plus vulnérable. « La quantité de bourgeons était exceptionnelle et la vigne était très saine, c'est vraiment dommage », affirme René Maury. Certaines parcelles, les plus basses et les moins exposées au vent, ne seront même pas vendangées. « Cela ne présente pas d'intérêt, il y a une grappe tous les trente pieds ».

www.lamontagne.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

2 Quelles conséquences sur les vendanges ? Leur enjeu sera encore plus crucial que d'habitude car il faudra trier avec méthode les bons grains de raisin pour optimiser la qualité du vin. Le travail des vendangeurs sera donc plus compliqué cette année. René Maury tente de voir le verre à moitié plein : « Normalement, un cep qui porte moins de raisins a un rendement plus qualitatif »

Le coup de gel aura aussi un impact sur l'emploi des saisonniers. Alors que la cave coopérative des Coteaux de la Vezère avait employé quinze personnes pendant dix-sept jours l'année dernière, ils ne seront, cette fois, que huit à dix sur une douzaine de jours.

3 Cette mauvaise récolte peut-elle fragiliser la cave coopérative ? A priori non, même si la déception est grande de récolter si peu pour le premier millésime paré du label AOC. « Si nous n'avions pas connu une si belle année en 2016, nous aurions sans doute envisagé une rupture de stock pour la fin 2018, estime René Maury. Mais avec l'avance qu'on a, on va pouvoir s'organiser ». Cette année, la cave a vendu 55.000 bouteilles et prévoit d'atteindre 60.000 à 65.000 bouteilles en 2018.

4 Le prix de la bouteille va-t-il augmenter ? Non, affirme René Maury. « Quand j'entends des vigneron dire qu'ils seront obligés d'augmenter le prix parce que la récolte a été faible mais de bonne qualité, ça ne me plaît pas. J'estime que le client n'est pas prêt à payer plus pour cette raison-là ».