



La belle renaissance du vignoble corrèzien

REPORTAGE | Par la volonté de quelques producteurs passionnés, le vignoble de la basse Corrèze, détruit par le phylloxéra au XIX^e siècle, renaît de ses cendres

ALLASSAC (CORRÈZE) - envoyé spécial

De la Corrèze, on connaît le marché de Brive-la-Gaillarde, chanté par Brassens, le cul des vaches flatté par Jacques Chirac – il fut l'un des députés du département pendant près de trente ans – ou encore Tulle, la ville de François Hollande, marquée par ses 99 otages pendus par les SS le 9 juin 1944. Les plus avertis connaissent la cabrette, instrument traditionnel de la région, ou la mique, pâte à pain cuite dans le bouillon du petit-salé. Mais peu sont au fait du vignoble corrèzien, pourtant ancien de 1500 ans.

Sur les hauteurs de la vallée de la Vézère, dominant le bassin sédimentaire de Brive, les raisins profitent d'une belle exposition au soleil et, surtout, de schistes idéaux pour la production de vins aux notes minérales. René Maury, président de la cave des Coteaux de la Vézère, créée en 2003, est intarissable sur l'histoire des vignes de Corrèze, tout autant que sur l'aventure vécue avec quelques amis pour y faire renaître le vin.

Les vignes, plantées sur des coteaux aux pentes raides qui en rendent l'exploitation délicate, partagent le paysage agricole avec d'immenses pommeraies, des prés où paissent de belles limousines à la robe « froment » (orangé pâle). De loin en loin, de petits hameaux aux toits d'ardoise apportent leurs notes grisées à cette symphonie de verts. Entre les rangs, l'herbe laissée par les viticulteurs soucieux d'environnement et de biodiversité grille au soleil ardent de cette fin du mois d'août.

Avant de goûter, il faut comprendre le relief, sentir le sol voir les broussailles encadrant les

parcelles et caresser les feuilles de ces vignes oubliées du monde viticole, insiste René Maury. Les dix propriétaires des 21 hectares, regroupés dans cette cave, sise au Saillant, sur la commune d'Allasac, ne sont pourtant pas vraiment des viticulteurs : médecin, restaurateur, chefs d'entreprise... Mais tous sont originaires du coin et partagent une ambition commune, « faire renaître un vignoble et contribuer à redonner de l'attrait à [leur] territoire, un peu à l'écart », résume le président de la cave. Il est vrai qu'ici, au sud de la Corrèze, la concurrence est inégale avec les départements voisins de la Dordogne et du Lot, plébiscités par les touristes.

René Maury lui-même, s'il revendique 2 hectares que cultivait son grand-père, n'a rien d'un paysan : fonctionnaire au ministère de l'économie, à Paris, à la direction du Trésor, passé ensuite à la Caisse des dépôts et consignations, dans la gestion de fonds de pension. « Je ne me considère pas comme vigneron, mais je me suis formé, je suis allé goûter et voir dans le Var, notamment, je suis fan de leurs vins, comme des côte-rôtie [nord de la vallée du Rhône] », explique cet homme de 69 ans. Si les administrateurs de la cave décident des choix de cépages, de la production et de sa commercialisation, ils ne s'occupent pas de la vigne. « Nous n'étions pas agriculteurs, et l'erreur aurait été de vouloir faire notre vin nous-mêmes », ajoute-t-il.

En 2002, les dix compères se lancent dans l'aventure. A l'origine, un restaurateur, Albert Parveaux, fils d'un pâtissier renommé de Brive, regrettait de ne pouvoir présenter des vins locaux à la carte de son établissement de Castel Novel, le château où Colette vécut



quelque temps et puisa l'inspiration. Conseil fut alors demandé à Jacques Puisais, célèbre œnologue et fondateur de l'Institut français du goût, qui se montra séduit par ces collines schisteuses. Grand spécialiste et amateur des vins de Loire, il trouve des similitudes avec cette région et recommande d'y planter du chenin et du cabernet en particulier. *« Je me souviens de leur enthousiasme, ils n'avaient pas de connaissances particulières. Je suis allé voir et j'ai tout de suite remarqué cette possibilité viticole, avec une singularité, cette note pierreuse conjuguée à une queue de climat atlantique »*, raconte Jacques Puisais.

Les vigneron corrèziens voulaient bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée (AOC). Et, pour ce faire, explique René Maury, il fallait répondre à trois questions : depuis quand le vignoble existe-t-il ? Quelle est la nature du terroir ? Quels sont les cépages et les méthodes de vinification ?

Cépages disparus

L'histoire viticole n'a pas été difficile à documenter. Du V^e au VII^e siècle, les vins de la Vézère sont réputés et produits par les abbayes locales, dépendant des évêques de Limoges. Même les moines de l'abbaye bourguignonne de Cluny possèdent ici quelques terres. Vers 1875, avant l'apparition du phylloxéra, qui détruira la quasi-totalité des vignes, le vignoble de la basse Corrèze est estimé à quelque 17 000 hectares, soit autant que l'actuel vignoble alsacien. Seules subsistent ensuite quelques parcelles. *« La région était truffée de carrières pour extraire l'ardoise, 300 carriers travaillaient alors ici et, dans leur contrat, il était précisé qu'ils pouvaient consommer quotidiennement six chopines, soit*

3 litres de vin à 9 degrés. » Autant dire que le vin était léger, propre à désaltérer l'ouvrier, et que la qualité n'était pas au rendez-vous. On trouvait des cépages, aujourd'hui quasiment disparus, comme le noah, le baco ou la folle-blanche.

En 2015, demande est officiellement faite à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et la réponse positive arrive le 4 mai 2017. L'AOC corrèze est née, se déclinant *« en vin tranquille rouge, en "vin de paille" issu de raisins passerillés hors souche et en vins tranquilles rouges et blancs secs avec la dénomination géographique complémentaire coteaux de la Vézère »*, selon le communiqué de l'INAO. Pour cette dernière appellation, seul le cabernet franc est accepté pour les rouges et le chenin pour les blancs. Cette décision est une victoire pour les producteurs de la cave d'Allasac. Aujourd'hui, à la tête de 21 hectares (dont 5 en bio) – l'objectif est d'arriver à 30 –, dont les trois quarts ont été achetés ou loués, ils produisent 90 000 bouteilles, dont 30 000 en chenin (blanc sec) et 20 000 en cabernet franc.

Dans le caveau de vente, installé dans une superbe ferme ancienne, la dégustation révèle des vins séduisants, notamment les deux cuvées « Les Perrières », à 11 euros, en blanc (chenin) et en rouge (cabernet franc) : la première, minérale et fruitée, quand la seconde offre des arômes de fruits rouges et d'épices. A signaler aussi, l'Orbaciac (ancien nom du Saillant), un vin liquoreux à base de chenin qui propose ses notes miellées, tout en gardant la minéralité propre aux coteaux de la Vézère, et Gamade, une gamme qui se décline dans les trois couleurs, avec notamment un très beau muscat sec à 8,50 euros. ■

RÉMI BARROUX



Création d'une AOC

En quinze pages, souvent techniques, sur les conditions de culture et de vinification, l'INAO a défini les caractéristiques de la nouvelle appellation protégée « corréze ». Elle comprend 24 communes, situées au nord et au sud de Brive-la-Gaillarde, et s'étend sur 75 hectares, répartis entre 45 producteurs. Près de 38 % de cette superficie est d'ores et déjà conduite en agriculture biologique. La production est d'environ 2500 hl (dont la moitié en rouge). A l'appellation « corréze » peuvent être adjointes les mentions « coteaux de la Vézère » et « vin de paille » (issus de raisins passerillés, c'est-à-dire que les raisins sèchent au moins six semaines sur claies). Cette dernière dénomination est produite sur les cantons de Beaulieu et de Meyssac, par une petite vingtaine de viticulteurs, dont la cave de Branceilles. Si le cabernet franc et le chenin sont seuls autorisés pour les vins des Coteaux de la Vézère, les vins de paille corréziens sont produits avec des cabernets, francs et sauvignon, ainsi que du chardonnay, du merlot et du sauvignon.

**« J'ai remarqué cette
possibilité viticole, avec
une singularité, cette note
pierreuse conjuguée à une
queue de climat atlantique »**

JACQUES PUISAIS

œnologue, fondateur de l'Institut français du goût