



MAGAZINE

Chaque semaine, nous vous proposons de découvrir un produit typique de chaque département de la Nouvelle-Aquitaine. Aujourd'hui, le vin Chant d'ardoise (19).

La renaissance des vins corréziens

BOISSON



Deux zones de production se sont développées en Corrèze : du côté de Branceilles, qui voit la production de vins rouges, blancs et rosés et de vins paillés, et du côté d'Allasac-Voutezac, avec des vins tranquilles.



Que ce soit du côté du Midi Corrèzien ou d'Allasac, les vignes composent le paysage du sud de la Corrèze. La production de vin dans le département est ancienne. Les premières traces connues du côté d'Allasac sont relatées dans le testament de Saint Yrieix - ou Aredius - évangéliste en sa région natale du Limousin, au VI^e siècle de notre ère. Leur réputation fait qu'ils se sont retrouvés au cours des siècles à la table de monastères comme Cluny, des papes d'Avignon, et soi-disant servis à la table royale française. Avant la crise du phylloxera, dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, le vignoble bas-corrèzien atteignait les 17 000 hectares.

Les vignes ont ensuite disparu du paysage pendant près d'un siècle, avant que des agriculteurs décident de relancer cette production. Deux zones se sont développées : du côté de Branceilles, où les viticulteurs produisent des vins blancs, rouges et rosés en conventionnel ou en bio, et du vin paillé ; du côté d'Allasac-Voutezac, qui accueille des vins tranquilles (qui ne pétillent pas) blancs, rouges et rosés. 56 % des exploitants passent par les deux structures coopératives qui couvrent chacune une zone, les 44 % restants sont en cave particulière. Les exploitants de l'Earl Couvent de la Providence, qui produisent le Chant d'ardoise, entrent dans ce cadre.

UNE CAVE PARTICULIÈRE

L'étiquette du Chant d'ardoise résume son identité : les lignes gris bleuté qui imitent un verre, symbolisant les strates schisteuses verticales de la faille ardoisière sur laquelle sont implantés ses ceps ; une ligne centrale scintillante se prolonge suggérant tant un pied de verre que la Vézère, s'écoulant entre les terres du village du Saillant.

Sur les hauteurs de ce village, trois hectares ont été mis en culture par Michel Breuil, Hélène Pommepey et Céline Vergne, qui ont créé en 2015 l'Earl Couvent de la Providence pour produire leur propre vin. Pour la conduite de la vigne et du chai à leurs débuts, ils ont reçu l'aide et les connaissances techniques de Bernadette Soulier et Jacques Depoizier, auparavant respectivement chercheuse sur les maladies de la vigne à l'Inra et directeur du domaine Delon (possesseur de grands châteaux du Bordelais).

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS

Après être passée par plusieurs structures en lien avec le territoire et la filière viti-vinicole du secteur d'Allasac-Voutezac, la gérante de l'Earl, Céline Vergne, en maîtrise toutes les composantes. « Nous nous occupons à la fois de la production, de l'aspect vinicole et de la commercialisation. Nos vignes sont difficiles à travailler ; sur les coteaux pentus du Saillant, beaucoup de travaux ne sont pas mécanisables. Nous récoltons à la main. Nous utilisons trois cépages : du cabernet franc et du merlot pour nos vins rouges et rosés et du

chenin pour nos vins blancs. Nous nous situons sur la zone de production de l'IGP Pays de Brive dont nous bénéficions et, depuis l'an dernier, nos surfaces sont éligibles à l'AOC Corrèze - Coteaux de la Vézère (*) ».

« Nous produisons ce que nous pouvons écouler en une année. Annuellement, environ 16 000 bouteilles sont produites ». Les vignes donnent en moyenne quarante hectolitres par hectare, un volume très variable en fonction des années. En 2017, avec le gel de printemps, seulement quinze hectolitres ont été récoltés. À l'inverse, « cette année, la vigne est belle, elle promet une bonne récolte », se réjouit Céline Vergne.

Les différents vins de l'Earl de la Providence touchent un large public, locaux ou touristes, et se marient parfaitement aux productions du terroir et aux plats simples. Le vin rouge accompagne grillades, viandes rôties de bœuf et canard, fromage et charcuteries. Le rosé peut accompagner à lui seul un repas. Le blanc complète fromages, viandes blanches, apéritif, poissons et crustacés. Demi-sec, il complète de nombreux plats comme le curry de poisson.

ESTELLE MALAURIE
L'UNION PAYSANNE

() En 2017, la fédération des vins de la Corrèze a obtenu l'AOC Corrèze. Elle se décline en vin tranquille rouge, en vin de paille issu de raisins passerillés hors souche et en vins tranquilles rouge et blanc sec avec la dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère ».*



LES TERRASSES DE LA BONTAT SONT L'UN DES 269 PROJETS DU LOTO DU PATRIMOINE

Les terrasses de la Bontat au Saillant ont été retenues pour le loto du patrimoine grâce à leur histoire et leurs murets en pierre d'ardoise mais aussi au volet agricole avec les plantations de vignes, et donc la possibilité de commercialisation des produits qui en sont issus. Des vignes y étaient présentes depuis le VII^e siècle jusqu'à être décimées par le phylloxera. Au début des années 2000, l'association les Amis du Pont du Saillant ont replanté et entretiennent une partie de ces terrasses.

Le 3 septembre prochain, 12 millions de tickets à gratter du loto du patrimoine seront mis en vente au prix de

15 euros. Parallèlement une loterie aura lieu vendredi 14 septembre, veille des Journées du patrimoine. Une partie des montants recueillis aideront la Fondation du patrimoine à financer des rénovations pour les 269 projets sélectionnés par la mission « Patrimoine en péril », menée par Stéphane Bern sur demande de l'État.

En Corrèze, trois autres sites ont été retenus :

- le manoir de Vassinhac à Collonges ;
- les fresques de l'église et les vestiges archéologiques du prieuré de Soudaine-Lavinadière ;
- le pont de pierres ancien dit romain de la Veysade à Merlines.