

CAVE DES COTEAUX DE LA VÈZÈRE, CORRÈZE

Le vignoble corrézien choisit la bio

Premières vignes plantées en 2003, AOC obtenue en 2017, conversion totale à la bio en 2018. Bienvenue aux Coteaux de la Vézère, vignoble corrézien du pays de Brive. Un projet insolite défendu par une poignée d'amis, qui ont su donner un nouvel élan aux vignes locales.

Sur les coteaux de la Vézère, dans le pays de Brive, se nichent quelques parcelles de vignes. Elles avaient failli disparaître il y a quelques décennies, mais un nouvel horizon semble s'ouvrir pour elles, avec la renaissance du vin corrézien. Ce dernier doit son salut à une poignée d'amis « qui ont tous appris à nager dans la Vézère », dont René Maury, 70 ans, président de la Cave des Coteaux de la Vézère créée en 2003. « Notre vignoble fête ses seize ans, mais la production de vin sur ces terroirs de schiste remonte à plus de quinze siècles », explique avec passion cet ancien fonctionnaire au ministère de l'Économie, revenu au pays défendre ce beau projet.

En suivant les conseils amicaux de Jacques Puisais, œnologue et fondateur de l'Institut français du goût, le vignoble est replanté : chenin en blanc, et cabernet franc en rouge principalement. D'un hectare planté en 2003, la cave en compte aujourd'hui 23, et vise 30 ha dans les prochaines années. 80 % de la surface sont possédés par la société initialement créée par les huit collègues, forte désormais d'une quarantaine

d'actionnaires, tous aux racines corréziennes. Avec trois salariés à temps plein, et huit saisonniers pour réaliser l'ensemble des travaux manuels (taille, épamprage, vendanges, etc.), le vignoble produit annuellement 73 000 bouteilles (récolte 2018), sur 18 ha vendangés pour le moment. De petits rendements liés au terroir de schiste, à la jeunesse des vignes, et à la faible densité de plantation (4 000 pieds/ha). Les premières médailles arrivent dès 2017, avec la médaille d'or au Concours international des vins de Lyon pour les chenins.

La bio dès 2014

Depuis 2014, les nouvelles vignes sont plantées en bio. « Il y a trois ans, nous avons arrêté le glyphosate et les CMR, et en janvier 2018, nous avons entamé la conversion bio pour l'ensemble de la surface. La bio est un acte citoyen, qui participe à la préservation de la biodiversité de notre magnifique Corrèze, et qui répond aux attentes des consommateurs », précise le président de la cave. La gamme (six blancs, deux rouges et un rosé) est actuellement vendue à la cave, ainsi que chez des cavistes et des restaurateurs, surtout locaux. Mais la notoriété des vins corréziens grandit, et les demandes se multiplient, en France mais aussi à l'étranger. « J'ai eu un appel d'un caviste de Hong Kong, intéressé par notre chenin corrézien ! Et je suis en contact avec un grossiste de Chicago... » s'amuse fièrement René Maury, convaincu du bel avenir des vins des Coteaux de la Vézère.

Olivier Lévêque



René Maury, ancien fonctionnaire au ministère de l'Économie, est président de la Cave des Coteaux de la Vézère depuis 2003.



La gamme (six blancs, deux rouges et un rosé) est actuellement vendue à la cave, ainsi que chez des cavistes et des restaurateurs, surtout locaux.

CARTE D'IDENTITÉ

- Date d'installation : 2003
- Cépages : chenin, cabernet franc
- Premières plantations bio : 2014
- SAU : 23 ha
- Production : 73000 bouteilles par an
- Commercialisation : à la cave, réseau de cavistes, réseau CHR

Le vignoble produit annuellement 73 000 bouteilles (récolte 2018), sur 18 ha vendangés pour le moment.



PHOTOS : CAVE COTEAUX DE LA VÈZÈRE