

www.paris-bistro.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

AOP Corrèze Côteaux de la Vézère



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Consommez avec modération.

Belle renaissance que ces vins corrèziens disparus pendant les trente glorieuses et ressuscités à la faveur de la reconnaissance d'une AOP Corrèze en mai 2017.



Autour de Brives notamment, un sérieux travail a été entamé dès 2002 par une poignée de passionnés convaincus de l'ardente nécessité de relancer le vignoble du Saillant. Une dizaine de viticulteurs et une cinquantaine de vigneron associés ont ainsi créé la cave Coteaux de la Vézère. Soit 22 ha plantés pour les blancs en chenin, chardonnay et sauvignon et pour les rouges en cabernet franc, pinot noir et merlot. Tous intégralement cultivés en bio pour une production moyenne de 90 000 bouteilles. La production se répartit entre IGP Vins de Corrèze et une AOP Corrèze.

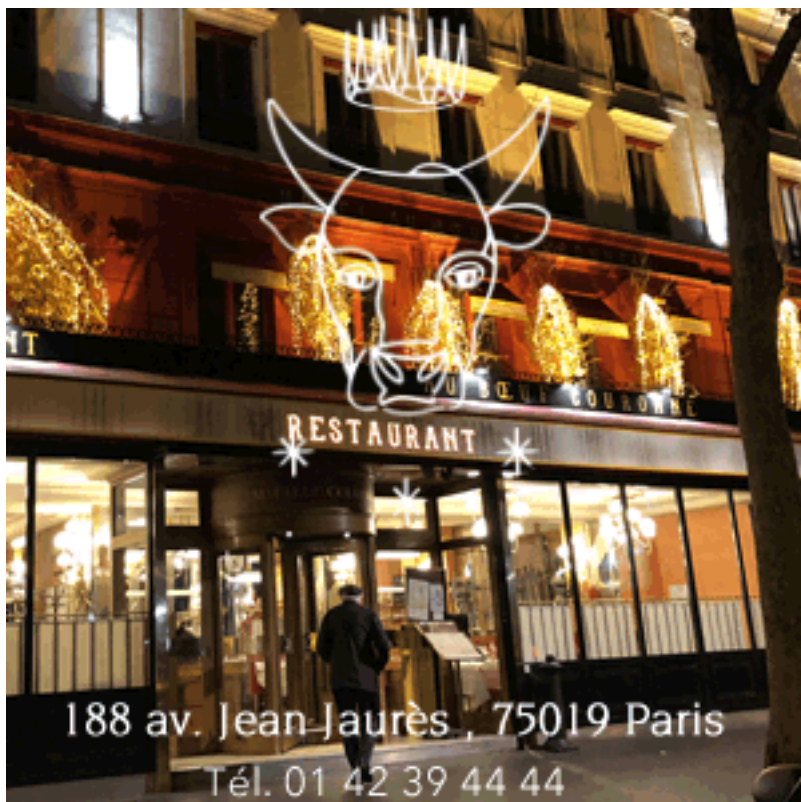
www.paris-bistro.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



A la jonction entre les plateaux cristallins du Massif Central et du bassin sédimentaire de Brive, ces coteaux de la Vézère s'étendent sur une zone de buttes culminant à 300 m d'altitude. Plantés en terrasses sur des pentes sérieuses, ils sont orientés du côté chaud...sud-est, sud ou sud-ouest. Le terroir est schisteux. A côté du cabernet-franc franc et fruité au profil surprenant de prime abord, c'est le chenin qui offre ici de belles expressions. Avec notamment deux cuvées, *Gamade* en blanc sec (9€) soit mix de tendresse matinée d'une pointe de minéralité et surtout la cuvée *Les Perrières* (12€) plus ciselée offrant un réel plaisir de dégustation grâce des notes de fruits blancs au nez et en bouche une synthèse équilibrée entre légèreté et buvabilité. Idéal sur un poisson blanc à la crème.

[https:// www.coteaux-vezere.fr](https://www.coteaux-vezere.fr)