



ALLASSAC

Les Coteaux de la Vézère annoncent un excellent cru 2019

La mise en bouteille de la récolte 2019 vient d'être réalisée à la cave des Coteaux de la Vézère. Malgré le Covid-19, le président René Maury s'annonce optimiste pour ce cru « exceptionnel ».

Durant trois jours, la cave des Coteaux de la Vézère a effectué la mise en bouteille de sa récolte 2019. Un moment de concentration mais aussi d'excitation pour le personnel, les amis et la famille qui ont œuvré aux côtés du président de la cave René Maury.

Lors de cette opération, un camion disposant du matériel nécessaire était sur place pour remplir les 66 000 bouteilles qui ont ensuite été stockées dans des frigos à Brive (la cave n'en disposant pas).

« Le millésime 2019 s'annonce exceptionnel, de la meilleure qualité que nous n'ayons jamais eue, sur le vin blanc comme le rouge », témoigne René Maury.

[Des cuvées prometteuses

Au programme, sur la gamme « Gamade » : du blanc tendre, du rouge et du rosé, et sur la gamme « Les Périères » : du chenin sec (« le meilleur jamais fait ») et du rouge en deux cuvées, une classique et une édition spéciale baptisée « la Cabane Bleue » du nom de la parcelle à Vertougit.

Cette dernière édition, comptant 8 000 bouteilles, sera laissée à vieillir jusqu'à l'automne et proposée pour Noël.

À cette occasion, des magnums seront présentés pour la première fois. Les amateurs découvriront aussi leurs bouteilles emballées dans de nouveaux



La mise en bouteille a nécessité trois jours de travail avec un camion spécialement équipé.

Photo DR

cartons écologiques, fabriqués à Uzerche.

La cave, très engagée dans le développement durable, a été le premier vignoble en Corrèze à passer à une production 100 % bio.

[Une réputation grandissante

Malgré une activité fortement ralentie ces derniers mois à cause de la crise sanitaire, René Maury est optimiste pour la

suite : « Nous avons perdu à la vente 8 000 bouteilles entre mars et mi-juin, essentiellement suite à la fermeture des grossistes, restaurants et cavistes. Toutefois, l'activité reprend peu à peu et la perspective d'une hausse du tourisme en Corrèze cet été pourrait nous être profitable ».

Le président de la cave a également d'autres raisons d'être confiant pour le futur, puisqu'il a obtenu en mai dernier la médaille d'or au Concours Interna-

tional de Lyon pour son rouge AOC Corrèze 2018 « Les Périères » (une première pour un vin rouge corrézien !) et la médaille d'argent pour son blanc sec chenin AOC Corrèze 2018 « Les Terrasses ».

De plus, la récolte 2020 s'annonce très bonne avec des vignes riches en raisins et éparpillées par la maladie et le mauvais temps.

Michael REYNIER (CLP)