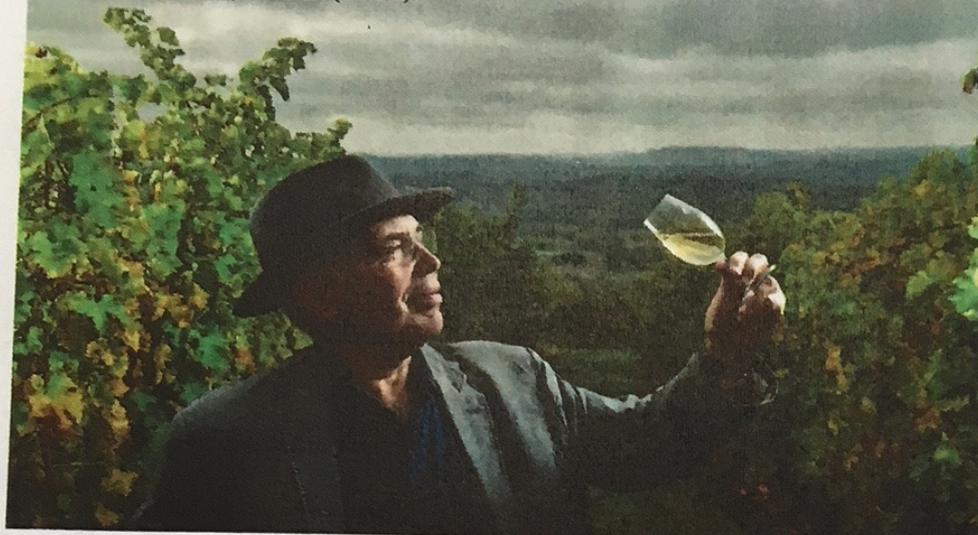


LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont et Olivier Bompas

René Maury, président de la Cave des Coteaux de la Vézère, à Allasac (Corrèze).



La confrérie de la Vézère

Réveil. Disparu depuis un siècle, le vin de Corrèze revit en AOC grâce à une bande d'amis.

D'André Lajoinie au cardinal Dubois, de Jacques Chirac à François Hollande, la Corrèze nous a offert nombre d'hommes politiques. On en oublierait qu'elle fut également une terre d'élection pour la vigne, hélas disparue sauf quelques îlots après l'épisode du phylloxéra. Au début des années 2000, un groupe d'amis et d'amis d'amis – 11 personnes, toutes corréziennes – a décidé de relancer un vignoble au sud de Brive, là où, historiquement, les moines produisaient un vin renommé. Tout commence par un refus. Pas question pour Jacques Puisais, œnologue de réputation mondiale et héros de la Loire, d'accepter la proposition du restaurateur Albert Parveaux de venir les conseiller. L'autre insiste, lui parle des sols schisteux, comme ceux des coteaux du Layon (Loire), et le persuade finalement de venir jeter un œil. Le piège se referme... Et voilà le grand Jacques qui commence à dicter ses règles : ce sera cabernet franc en rouge et chenin en blanc, un chai moderne avec des cuves de différentes tailles, car une cuve doit

correspondre à une parcelle. « *Votre vin, il doit avoir la gueule de l'endroit et pas suivre une mode...* » Médecins, avocats, entrepreneurs... aucun des fondateurs n'était vigneron, il est donc convenu dès le départ que tout se fera sous le contrôle d'une seule cave, avec un œnologue et des salariés.

Première plantation en 2003. Un coup de pouce de Chirac et quelques portes s'ouvrent. Des droits de plantation sont accordés et le projet bénéficie du soutien de pouvoirs publics locaux. En 2009, nouvelle recrue : René Maury, ancien du Trésor, de la Caisse des dépôts, consultant d'entreprises. Un « retraité » de poids qui devient président en 2013. « *C'était un peu en difficulté sur le plan de la gestion. On avait passé dix ans à mettre au point, mais on manquait de stratégie, il y avait un peu d'amateurisme.* » La structure se met à réfléchir sur l'avenir : commercialisation, marketing, etc. Une société est créée pour pérenniser la cave : « *Elle compte une cinquantaine d'actionnaires, tous apporteurs de capitaux et qui tous ont appris à nager dans la Vézère...* » En clair, des Corrèziens pour de vrai.

« *Dès 2015, on présente nos vins dans les concours et les salons. On a décidé de sortir. Obtenir l'AOC, c'était un rêve, mais dès le début, on se dit pourquoi ne pas demander ? On pensait que cela mettrait sept ans.* » Ça n'a pris que deux ans et demi, un record ! « *Bientôt, on aura atteint l'objectif fixé il y a*

✓ NOTRE SÉLECTION

Deux gammes, Gamade IGP (vin de pays) et Périères AOC.

Cave des Coteaux de la Vézère
Allasac (19) 05.55.25.24.60.

Gamade 2016

14 - Merlot cabernet franc. Fumé, silex, cerise bien mûre, quetsche, bouche souple, légère, très fondue, un vin de copains plaisant, mais avec de la longueur, la fraîcheur lui donne de la tonicité, note fumée en finale. 8,50 €.

15 - Rosé sec. Gris, pressurage direct, 78 % pinot noir, 18 % cabernet franc, 4 % merlot. Joli nez un peu sauvage, noisette fraîche, bouche crémeuse, élégante, frais, bonne longueur. 8 €.

13 - Sec. 47 % sauvignon, 34 % gris, 19 % chardonnay, 1 gramme de résiduel. Nez citronné, coing frais, bouche vive, séveuse, poivrée en finale. 8,50 €.

Les Périères 2016

14,5 - Chenin sec. Nez agrumes, fleurs blanches, nez de chenin de la Loire, bouche vive, pêche blanche, savoureux, finale qui fait saliver. 11 €.

15,5 - Les Terrasses. Une cuve mise à part à la demande de Jacques Puisais. Note d'abricot au nez, bouche épicée, vanillée, maltée, sucre d'orge, bonne longueur. 13 €.

15,5 - Cabernet franc. Nez fumé, grillé, s'ouvre sur des notes de gelée de framboise, bouche souple, parfumée, bien vive, un vin assez nerveux, petits tanins fins, savoureux, bonne finale relevée. 11 €.

14,5 - Dernières vendanges 2015. Blanc doux. Raisins passerillés, 46 grammes de sucre résiduel. Nez citron confit, gingembre, bouche vive, présence discrète du sucre résiduel, finale relevée, minérale. 15 €.

Dans la foulée, deux autres petits vignobles situés de l'autre côté du département ont obtenu l'AOC, les vins de Branceilles et les vins liquoreux « paillés », séchés sur des claies dans les communes de Meyssac et Beaulieu.

quinze ans qui était de 30 hectares. Cela veut dire qu'il va falloir agrandir, doubler la capacité des bâtiments, construire un lieu de stockage. On est passé en bio certifié. C'est un projet patrimonial pour les générations futures : faire revivre cette économie viticole qui existait dans le bassin de Brive. Faut attirer des jeunes, maintenant. Mais depuis l'AOC, on est pris au sérieux. » ■ J. D.