



# La Corrèze puissance vins





LES  
**DOSSIERS**  
DE LA  
**RÉDACTION**

# Le vin en Corrèze

**Même si le vignoble corrèzien n'a pas encore retrouvé son lustre d'antan, des viticulteurs ont relancé cette production aujourd'hui récompensée par une AOP.**

## ■ Appellation d'origine protégée

# L'heure de la reconnaissance pour le vignoble corrèzien

Depuis le 3 mai, une partie du vignoble corrèzien bénéficie de l'appellation d'origine protégée. Une récompense qui sonne comme une reconnaissance pour les professionnels du secteur.

**L**a bonne nouvelle est arrivée le 3 mai. Depuis cette date, une partie du vignoble corrèzien bénéficie de l'appellation d'origine protégée. Une nouvelle attendue depuis trois ans par les viticulteurs corrèziens, notamment par les producteurs de vin paillé qui, depuis 2014, ne pouvaient plus utiliser cette dénomination suite à un conflit avec certains producteurs jurassiens de vin de paille. « Ces derniers ont obtenu devant le Conseil d'Etat que nous soit interdite l'utilisation du terme vin paillé. Une appellation qui, selon eux, venait concurrencer le vin de paille », se souvient un brin amer Jean Mage, le président de la Fédération des vins de la Corrèze qui regroupe une trentaine de producteurs de vin.

### [ AOP vins de Corrèze ]

En manque de reconnaissance, les producteurs de vin paillé, et l'ensemble des viticulteurs ont donc décidé d'unir leur force pour demander l'appellation d'origine protégée pour les vins de Corrèze.

« Cette distinction sonne comme une reconnaissance pour le vignoble corrèzien. Désormais, on joue dans la cour des grands. Cela nous permettra de promouvoir plus facilement nos produits au-delà des frontières régionales, mais cela peut inciter également des jeunes à se lancer dans la viticulture. Les consommateurs devraient, quant à eux, y gagner en qualité et en régularité. Concernant le vin paillé, même si nous n'avons plus le droit d'utiliser ce terme, l'AOP permet de nous distinguer », analyse le président.

Mais cette distinction ne concerne qu'une partie du vignoble corrèzien. « Il s'agit de parcelles bien délimitées situées sur certaines communes. La production de vin paillé bénéficie de cette appellation tout comme les vins rouges issus de cabernet et de merlot produits sur vingt-trois communes situées dans le secteur de Beaulieu-Meyssac », détaille Jean Mage.

### [ Une IGP du pays de Brive ]

À cette liste, il faut également ajouter les vins blancs produits sur des sols schisteux à base de chenin sur les coteaux de la Vézère (situés à Allasac, Voutezac et Donzenac) et les vins rouges issus de cabernet franc poussant sur des sols schisteux. Parmi ces vins, on retrouve donc le vin paillé, le Mille et une pierres (rouge), les Coteaux de la Vézère (rouge et blanc). « Mais d'autres vins produits sur cette zone peuvent également prétendre à cette AOP. Au total, cela devrait concerner une trentaine de producteurs », calcule le président. Les producteurs installés en dehors de cette zone pourront cependant prétendre à l'indication géographique protégée (IGP) du pays de Brive. Les premières bouteilles estampillées AOP vin de Corrèze devraient être disponibles à la fin de l'année 2017 pour le vin blanc, 2019 pour les vins rouges, et pour le vin paillé, il faudra patienter jusqu'en 2020.

Thibaut FAUVERGUE



Jean Mage, le président de la fédération des vins de la Corrèze, espère que cette AOP incitera les jeunes à se lancer dans la viticulture.

## ■ La vigne en Corrèze

# Une histoire à cultiver

Si, aujourd'hui, les vins de Corrèze bénéficient d'une AOP et connaissent un certain renouveau, ce n'est pas le fruit du hasard. Le département, tout du moins le sud, a été, durant plusieurs siècles, une terre viticole.

« **C**e sont les Romains qui ont apporté la vigne en Gaule », rappelait, en début de semaine lors d'une conférence au musée Labenche à Brive, Jean-Claude Blanchet, inspecteur général honoraire du patrimoine. « Les premières vignes sont apparues en Corrèze entre le V<sup>e</sup> et le VII<sup>e</sup> siècle le long de la Vézère entre Uzerche et Brive », des vestiges d'un pressoir datant de l'époque mérovingienne ont ainsi été retrouvés à Saint-Viance lors de travaux en 2001. Au Moyen Âge, les vignes étaient alors propriété d'ordres religieux ou de la noblesse. Ainsi, les moines de l'évêché de Limoges, de Solignac, etc., cultivaient la vigne à Juillac, Chabignac, Vignols ou Objat. En 1219, les Chartreux du Glandier entretenaient un vignoble de dix-sept hectares. Si la vigne était bien présente dans la vallée de la Vézère, elle était aussi cultivée dans le sud du département près de Meyssac, Argentat ou Beaulieu-sur-Dordogne. Une production prospère. Ainsi, la petite histoire veut que les vins de Collonges-la-Rouge furent consommés à la table des rois de France, quand les papes limousins emmenèrent avec eux des ceps de vigne de Corrèze en Avignon. Des faits parfois difficiles à vérifier, mais certains documents conservent encore les traces d'un passé viticole important. Selon Jean-Claude Blanchet, « en 1816, 240 000 hectolitres de vin étaient produits en Corrèze, 150 000 étaient consommés sur place. Au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, le bassin de Brive comptait près de 11 000 hectares de vignes, 17 000 au siècle suivant ». Le XIX<sup>e</sup> siècle marque un tournant dans l'histoire du département, car, en 1863, le phylloxéra fait son apparition dans le Gard. En 1877, le vignoble est atteint à Meyssac. Vingt-trois ans plus tard, c'est l'ensemble des vignes du département qui sont touchées. « Dix années de présence dans le département de l'insecte identifié par Planchon ont abouti à la destruction totale de 3 409 hectares de vigne et à la détérioration de 10 204 autres », relate l'historien Jean-Michel