



La Fédération des vins de Corrèze veut profiter de son appellation pour se développer

L'AOP ouvre de nouveaux horizons

1 Des contrôles plus pointus La Fédération des vins de Corrèze est chargée du respect du cahier des charges de l'AOP Corrèze et de l'IGP du pays de Brive (*) dans les vignobles, à travers son Organisme de contrôle et de gestion. Créé en 2010, l'ODG a été renforcé pour répondre aux exigences de l'appellation obtenue l'an dernier. « Avec l'AOP, les contrôles sont plus fréquents et plus pointus, désormais, on ne laisse plus passer aucun défaut », explique Jean Mage, président de la Fédération.

Cet ODG est composé de deux viticulteurs, deux personnes extérieures qui sont formées, et deux porteurs de mémoire « qui savent quel goût doit avoir le vin ». Car il réalise des contrôles aussi bien aussi dans les vignes que dans les chais et sur le produit fini avec l'analyse et la dégustation.

2 L'accompagnement de la Chambre d'agriculture L'obtention de l'AOP complique ainsi les tâches des viticulteurs, tout en leur donnant envie de se développer. La Chambre d'agriculture, qui les a suivis dans leur démarche vers l'AOP, continue de les accompagner. Car même si la production viticole est petite en Corrèze, « elle valorise les terrains, leur donne une valeur ajoutée », selon Tony Cornelissen, président de la Chambre.

Une équipe de trois agents suit ainsi les viticulteurs, collectivement ou individuellement. Notamment avec l'opération du groupe 30 000, née du plan national Écophyto et pour laquelle « 10 à 12 viticulteurs sont volontaires pour améliorer les pratiques (traditionnelle ou bio) dans leur vignoble », explique Karine Barnère, la référente pour la Chambre d'agriculture. Le but est de réduire l'utilisation des produits phytos, de prendre en compte la biodiversité et le patrimoine paysager, de favoriser l'entraide et le partage des expériences. On travaille autour de l'agro-écologie. Un diagnostic va être réalisé sur chaque

exploitation pour identifier les leviers sur lesquels travailler ».

3 La démarche bio L'un des enjeux de la Fédération des vins de Corrèze est de développer la production bio. Jean Mage estime qu'environ 75 % des vignobles du département sont en culture biologique, « pour moitié la surface exploitée par les viticulteurs de la cave de Branceilles, les trois plus gros producteurs de vin de paille et la totalité des Coteaux de la Vézère ». Le bio correspond bien à l'image du pays vert de la Corrèze et il évite au viticulteur de s'empoisonner quand il traite ses vignes ».

L'étiquette bio a l'autre avantage de valoriser une petite production viticole et de répondre à la demande des consommateurs. « Nous produisons un vin de vigneron, un vin de spécialité on est loin du vin de masse », explique René Maury, président de la cave du Saillant qui a embauché un directeur technique pour le passage au bio. Nous avons un rendement faible, entre 40 à 45 hectolitres à l'hectare, et nous ne pouvons pas l'augmenter. Pour valoriser notre production, il faut pouvoir la vendre plus cher, ce qui passe par le bio ». La première cuvée bio des Coteaux de la Vézère est attendue pour 2019. L'autre enjeu de la Fédération des vins est d'attirer une nouvelle génération de viticulteurs, comme à Branceilles (voir ci-dessous).

(*) L'Appellation d'origine contrôlée (AOP, version européenne de l'AOC) Corrèze a remplacé l'Indication géographique protégée Corrèze, devenu IGP du pays de Brive.

Christine Moutte christine.moutte@centrefrance.com