



COTEAUX DE LA VÈZÈRE GAMADE

LA TENDRESSE D'UN BLANC SEC

Si la géographie du Limousin ne permet pas, globalement, une culture qualitative de la vigne, bien que l'on ait compté jusqu'à 17 000 ha en 1840, la vallée de la Vézère, en Corrèze, fait exception. Situés en aval de Brive-la-Gaillarde, les coteaux du Saillant ont fait leur renaissance à la fin des années 90, à l'initiative d'Albert Parveaux, propriétaire du Castel Novel, prestigieux établissement hôtelier de Varetz, et de l'œnologue Jacques Puisais, fondateur de l'Institut français du goût. Animant une dynamique collective et solidaire réunissant des acteurs déterminés, les deux hommes ont accompli un miracle. Regroupant une soixantaine de producteurs, vignerons indépendants ou associés, la Cave des coteaux de la Vézère produit

aujourd'hui une douzaine de cuvées en blanc et en rouge bien représentatives de ce terroir original. Surtout planté en cépage chenin, du fait d'une présence dominante de l'ardoise dans des sols dits schisteux (association qui fait des merveilles dans le Val de Loire, notamment en Anjou), le vignoble compte aussi quelques parcelles de sauvignon et de chardonnay très heureux sur cette géologie. Nous avons eu

un coup de cœur pour le gamade tendre dégusté, un blanc demi-sec vif et fruité, composé à 46 % de chardonnay, 34 % de sauvignon gris et 20 % de sauvignon. Vendangé à la main, obtenu par pressurage direct, fermenté à basse température, ce vin a préservé toute sa fraîcheur et sa vivacité sur des expressions d'agrumes et de miel arrondies par la tendresse du fructose résiduel demeuré après fermentation. Un vin gourmand qui fit grand effet sur les encornets sautés au chorizo et sur le ris de veau poêlé en persillade de Daniel Chambon.

La bouteille du bonheur. ■
Coteaux de la Vézère, Le Saillant, 19240 Allasac.
Tél. : 05 55 25 24 60.
Gamade blanc tendre 2015 : 9 €. Expédition.



DR