



LES COTEAUX DE LA VÉZÈRE



Cave des Coteaux de la Vézère

lieu-dit Le Saillant
19240 Allasac
Tel: (+33)05 55 25 24 60
Email: info@coteaux-vezere.fr

TROC – 12 MARS 2020

Claude et Marie-Line SAUZET
Annick et Jean-Guy VALETTE

SOMMAIRE

	Pages
❖ HISTOIRE	3
❖ GEOGRAPHIE	4
❖ LA CAVE DES COTEAUX DE LA VÉZÈRE	5
❖ CLIMAT	7
❖ GEOLOGIE	8
❖ CEPAGES	9
❖ DEGUSTATION	10
1. GAMADE - Blanc sec	11
2. Les PERIÈRES - Les Terrasses - Blanc sec	12
3. Les PERIÈRES - Blanc ½ sec	13
4. Les PERIÈRES – Rouge	14
5. GAMADE - Gris rosé	15
6. GAMADE - Muscat sec	16

HISTOIRE

Une civilisation de la vigne

Dès l'Antiquité la Corrèze est une terre de vignobles, exploités à l'époque gallo-romaine. Au Moyen Age, le vignoble de la région limousine est une réalité. Le vin est une boisson nécessaire pour la liturgie chrétienne, mais aussi pour les repas du quotidien. Le vin fait alors partie de la base alimentaire des Limousins. Dès le VI^e siècle, le texte du testament d'Aredius (ou saint Yrieix, fondateur d'églises et fervent pèlerin) mentionne déjà les domaines du Bassin de Brive. Au pied des premiers contreforts du massif central, ces vignobles cultivés sur des coteaux abrupts, les vins de Vertougit, Sajueix à Voutezac, Allasac, Vignols... ont déjà leur renommée.

Le vin au quotidien -18^{ème} siècle

Cultivée d'abord par les ecclésiastiques, la vigne devient essentielle aux habitants. Les principaux domaines sont détenus par des seigneurs laïcs, et les bourgeois possèdent également leurs vignes près des villes. Nos ancêtres n'hésitent pas à investir et à consacrer d'importantes sommes pour acheter du vin mais aussi pour sa production, avec le matériel nécessaire à son élaboration et à sa conservation.

L'âge d'or –XIX^{ème} siècle

La vigne en Corrèze connaît un âge d'or au XIX^e siècle : **le vignoble corrézien atteint 16 735 hectares en 1840, soit plus que le vignoble actuel d'Alsace (15 500 hectares) !** La vigne assure alors le revenu principal des fermiers de Corrèze : elle façonne le paysage (certains coteaux sont aménagés en terrasse), l'organisation de villages entiers (le Saillant ou Vertougit), l'architecture des maisons des négociants et des vigneron (avec pressoir, cuves et futailles au rez-de-chaussée). Dans les vignobles se multiplient les cabanes de vigne, petites maisonnettes au toit d'ardoise, où s'entreposent les outils. Voutezac en compte encore plus d'une centaine aujourd'hui.

La crise du Phylloxéra -1876 -

A partir de 1876, le phylloxéra s'abat sur la Corrèze : la maladie décime les vignes et provoque une crise économique et sociale terrible. Ravagé, le vignoble disparaît au profit d'industries de substitution : les cultures maraîchères, la pomme, l'élevage... devenus plus rentables avec l'apparition du chemin de fer Brive-Paris.

1900 - La renaissance

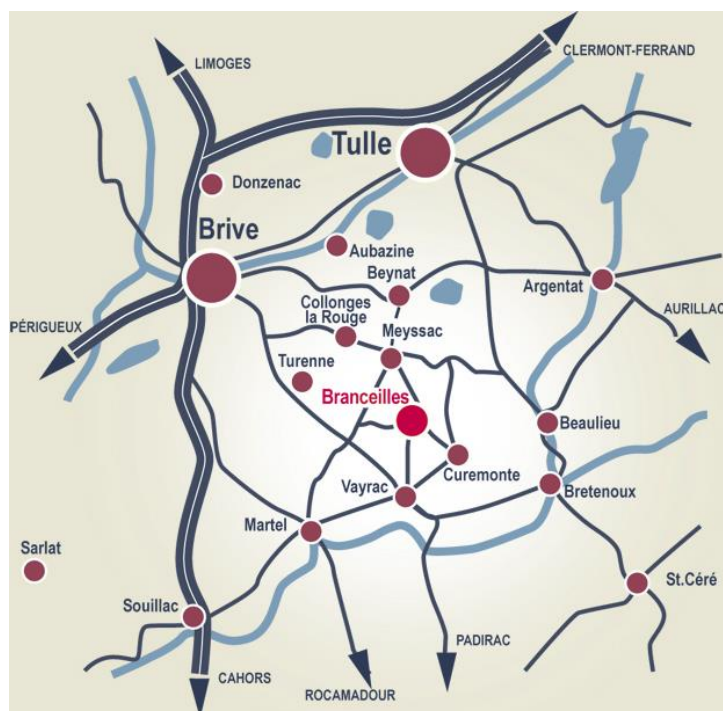
La tradition vigneronne en Corrèze a toujours subsisté. Un œil neuf permet, avec la volonté, de renouveler un savoir-faire viticole porté par ces siècles d'histoire.

De 2009 à 2017, AOP Coteaux de la Vézère

L'IGP englobe des vins tranquilles produits en Corrèze, ainsi que du vin de paille ou "vin paillé". Héritée d'un vignoble historique, il s'agit de l'une des deux seules appellations géographiques viticoles du limousin avec l'IGP Haute-Vienne. Depuis l'obtention de l'AOP en septembre 2017, elle se décline en **vins tranquilles rouges, vins de paille et vins tranquilles rouges et blancs secs** avec la dénomination géographique complémentaire Coteaux de la Vézère.

GEOGRAPHIE

Le vignoble corrézien se situe dans le sud de son département. L'AOP concerne deux secteurs géographiques. Un au nord de Brive, le second au sud-est de cette ville.



1. L'AOP « Corrèze » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs.

Au nord de Brive la Gaillarde, la dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs secs.

Ces vignobles sont sur les 3 communes d'Allasac, Donzenac et Voutezac.

2. La mention complémentaire « vin de paille » est réservée aux vins de raisins passerillés hors souche. VOIR INTERVENTION TROC de mars 2019.

Les vignobles au sud-est de Brive la Gaillarde sont situés sur 21 communes : Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, **Branceilles**, Brivezac, La Chapelle-aux-Saints, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Curemonte, Ligneyrac, Marcillac-la-Croze, **Meyssac**, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, **Saint-Julien-Maumont**, Sioniac, Turenne et Végennes.

La Cave des Coteaux de la VÉZÈRE

La cave des Coteaux de la Vézère est née de la volonté de passionnés de ce secteur et entraînés par un restaurateur, un médecin et quelques chefs d'entreprise... Ils ont la volonté commune de faire renaître le vignoble et redonner de l'attrait au territoire...

Ils ont mis en place un fonctionnement très singulier et une organisation adaptée à la diversité des activités et des différents intervenants.

❖ UN VIGNOBLE DE NICHE ATYPIQUE

En effet, **4 sociétés se côtoient pour donner vie au projet des COTEAUX DE LA VÉZÈRE :**

- GFA de la Prade : propriété des vignes
- SA DE LA BONTAT : société d'investissement – achat vignes, prise à bail
- CUMA de la Prade : travaux agricoles
- CAVE des Coteaux de la Vézère SICA SAS : conduite des vignes-vinification-stockage-commercialisation

Aucun de la dizaine de personnes à l'origine du projet n'est viticulteur. Ils s'appuient dès le départ sur un œnologue Jacques Puisais, fondateur de l'Institut français du goût. Intéressé par le sous-sol de ces collines schisteuses d'où on extrayait de l'ardoise, il conseillera de planter du chenin pour les blancs et du cabernet franc pour les rouges...

Les vins de la Corrèze ont franchi les différents niveaux dans la reconnaissance de leur qualité. Après les appellations vins de France, vins de pays (qui n'existent plus), Indication géographique protégée (IGP), ils ont été reconnus en 2017 par l'Institut national des origines et de la qualité (INAO) en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

Épaulée par la Chambre d'agriculture de la Corrèze pour la réalisation du dossier, la Fédération des vins de la Corrèze a obtenu une AOC départementale sur la base du **Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Corrèze », homologué par arrêté du 28 septembre 2017, publié au JORF du 6 octobre 2017.**

L'AOC s'établit sur deux zones :

- **Secteur du Saillant pour le vignoble des coteaux de la Vézère, et**
- Le bassin de Beaulieu et Meyssac pour le Mille et une pierres de Branceilles et le « vin paillé ».

Les cahiers des charges IGP et AOC sont voisins mais présentent des différences notamment sur les quantités maximales de production autorisées :

- IGP : 80 hl/ha
- AOC : 50 hl/ha

Sans ce label, n'importe qui pourrait fabriquer n'importe où un produit de terroir spécifique, et en utiliser le nom. Ainsi, la production et/ou la transformation doivent avoir lieu dans l'aire géographique déterminée par le label.

❖ Une production UNIQUEMENT EN BIO

LA CAVE des COTEAUX DE LA VÉZÈRE pratique une **viticulture raisonnée**, qui a banni depuis plusieurs années tous les produits à risque (notamment tous ceux contenant des agents CMR), et qui s'est tournée vers la viticulture bio : toutes les vignes plantées depuis 2013 sont en bio. Tous les vins à ce jour sont produits en BIO et ce depuis 2018.

Sur les pentes parfois très inclinées des coteaux, la vendange est effectuée à la main. Les grandes étapes de la conduite de la vigne sont également faites à la main (effeuillage, épamprage...).

❖ La vinification parcelle

Tous les vins sont vinifiés à la cave, au cœur du village du Saillant, à Allasac, au pied des coteaux de la Vézère.

Le chai récent est équipé de cuves en inox, thermo-régulées, de petites contenances afin de pouvoir réaliser **des vinifications par cépage et par parcelle**. Ces vinifications parcelles permettent de sélectionner la qualité des baies : les meilleures sont travaillées en cuvées «spéciales» lors des années remarquables.

L'œnologue est présent à plein temps pour diriger les vinifications. Elles se font sous les conseils avisés du grand œnologue Jacques Puisais, qui préside aux assemblages depuis la création de la cave.

Chaque vin traduit la typicité du sol et, le caractère du millésime. Les vins sont non boisés, pour rester sur la **minéralité de leur terroir de schiste ardoisier**.

❖ CHIFFRES-CLÉS du vignoble corrézien AOC-AOP Coteaux de la Vézère, c'est :

- **22** ha répartis conduits sous l'égide de la Cave des Coteaux de la Vézère
- Une production d'environ **90 000 bouteilles** répartie en 2 gammes :
 - **Les vins GAMADE**, expression typique du terroir de schistes
 - **Les PÉRIÈRES**, vins mono cépages bénéficiant de AOC-AOP CORRÈZE sont : Cabernet franc en Rouge et Chenin en Blanc...

CLIMAT

L'aire géographique de l'AOP Corrèze est caractérisée par la climatologie spécifique des bassins de Brive et de Meyssac : climat tempéré à tendance atlantique, influencé par le bassin d'Aquitaine par sa situation ouverte sur la vallée de la Dordogne, favorable à la culture de la vigne.

Cette région, de faible altitude -200 à 350 m - et bien abritée, jouit d'un régime tempéré et doux, qui fait contraste avec celui plus continental du plateau du Limousin. Les étés sont chauds et les hivers modérément froids.

Les précipitations sont bien réparties dans l'année et comprises en moyenne entre 800 et 900 mm. Ce climat océanique, accompagné certaines années de dépressions automnales faiblement pluvieuses provenant d'Aquitaine ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et ensoleillées, est propice à l'élaboration de vins de qualité.

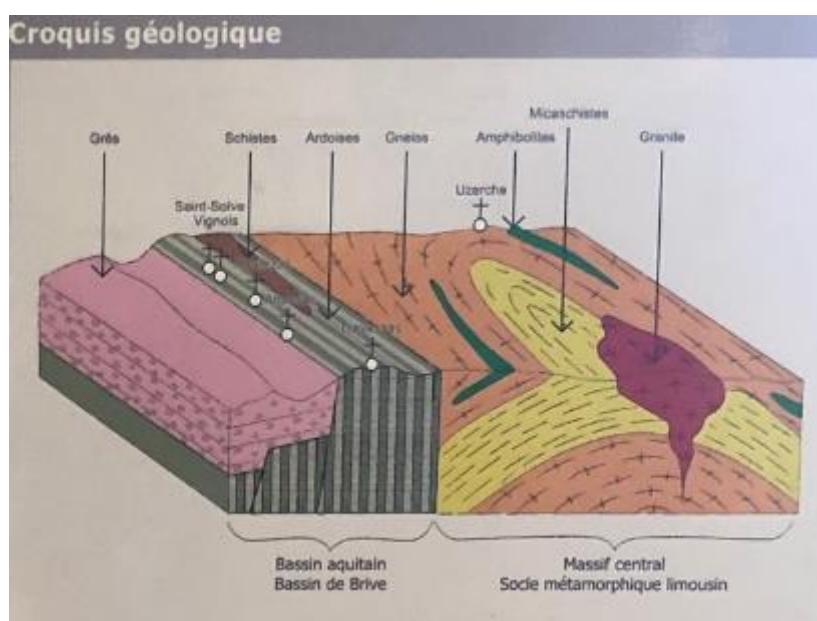


GEOLOGIE

La géomorphologie et le climat du département de la Corrèze limitent considérablement les possibilités d'implantation du vignoble.

Seuls les bassins de Brive et de Meyssac présentent des situations (exposition, topographie, altitude) intéressantes pour la culture de la vigne.

De même **au niveau pédologique**, les sols favorables à la viticulture sont au nord du Bassin de Brive, les sols sur schistes verticaux.



Les différents affleurements géologiques en place dans cette zone permettent d'expliquer cette situation :

- **au nord-est, se situent des terrains métamorphiques, avec des schistes et des gneiss fortement perturbés par un jeu de failles bordières parallèles à la grande faille d'Argentat ;**
- au sud, la grande faille de Meyssac sépare le Bassin de Brive de celui de Meyssac. Ce bassin est situé sur des formations marines et lagunaires du Trias et du Lias. Il s'appuie à l'extrême sud-ouest sur le causse de Martel constitué par les dépôts calcaires du Jurassique ;
- au centre, le Bassin de Brive se situe sur des formations détritiques continentales permienne : les grès rouges.

Le vignoble de la CORREZE se situe sur 2 zones :

- **au nord de Brive-la-Gaillarde**, sur les coteaux reliant le plateau du Bas Limousin à la dépression permienne formant le Bassin de Brive. Cette zone est matérialisée par la faille ardoisière de Donzenac à Juillac. Sur ses versants, plus ou moins abrupts, on rencontre **des sols colluviaux formés sur des schistes cristallins**, ainsi que des sols bruns acides sur schistes et quartzites. Au-delà de 320 mètres d'altitude, c'est-à-dire au nord des failles de Meyssac, de Donzenac et Juillac, il n'y a plus de production viticole sur le socle cristallin.
- **Le vignoble établi au sud de Brive-la-Gaillarde, au cœur du bassin de Meyssac**, sur des grès blancs et bariolés recouverts par endroits de limons et d'argiles sableuses à galets. Les sols sont généralement des sols bruns acides, faiblement lessivés.

CEPAGES

L'AOC « Corrèze » - Coteaux de la Vézère se décline en :

- **vin tranquille rouge,**
 - **blanc sec avec la dénomination géographique complémentaire «Coteaux de la Vézère».**
-
- **Les vins blancs «Coteaux de la Vézère » sont principalement issus de Chenin.** On trouve également : Muscat petits grains – Chardonnay –Sauvignon blanc –Sauvignon fris (Fiée gris)
 - **Les vins rouges sont issus principalement de : Cabernet franc N, et des**
Cépages complémentaires : Merlot N, Cabernet-sauvignon N et Pinot.

DEGUSTATION

Numéro	Gamme/ cru	VIN
1	GAMADE - Blanc sec	Chardonnay-Sauvignon (30%-70%)
2	Les PERIÈRES Les Terrasses - Blanc sec	Chenin 100%
3	Les PERIÈRES Blanc ½ sec	Chenin 100%
4	Les PERIÈRES Rouge	Cabernet franc
5	GAMADE Gris rosé	Pinot noir
6	GAMADE Muscat sec	Muscat blanc

1

GAMADE - Blanc sec

Chardonnay-Sauvignon

(30%-70%)

Informations du produit

- Cuvée : Sec
- Appellation : IGP Vins de la Corrèze Produit de France
- Couleur : Blanc Millésime : 2016 en bouteilles de 75 cl
- Surface du vignoble : 4 ha
- Terroir : schiste ardoisier Age des vignes : 10 ans et 14 ans
- Taille : Guyot mixte Rendement : 50 hl/ha Volume : 17 000 bouteilles
- Cépages : Sauvignon blanc 47 %, chardonnay 19%, Sauvignon gris 34 %
- Sucres résiduels : 1 g/l Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne
- Vinification : pressurage direct, débourage à basse température, fermentation 17-18°C
- Mise en bouteille : à la cave par la SCA Coteaux de la Vézère



Dégustation

- Robe : jaune pâle, brillante, limpide
- Arômes: intense et floral. Fruits à chair blanche, pêche
- Bouche : fraîche et aromatique. Très bel équilibre en bouche
- Accompagne : salades de crudités, crustacés, tout type de poisson, gratins ou soufflés de légumes.
- Température de service : entre 8°C et 10°C
- Capacité de vieillissement : 2 à 3 ans

2

Les PÉRIÈRES

Chenin 100%

Les Terrasses - Blanc sec

Informations du produit

- Cuvée : Chenin Sec
- Appellation : IGP Vins de la Corrèze
- Cuvée : Chenin Sec Appellation : IGP Vins de la Corrèze
- Surface du vignoble : 3,2 ha
- Terroir : schiste ardoisier
- Age des vignes : 6 ans à 13 ans
- Taille : Cordon de Royat
- Rendement : 50 hl/ha
- Cépages : Chenin 100 %
- Sucres résiduels : 1.2 g/l
- TAV : 13 % vol
- Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne
- Vinification : pressurage direct, débouillage 0 basse température, fermentation 18°C
- Mise en bouteille : à la cave



Dégustation

- Robe : jaune pâle, brillant.
- Arômes : fleur blanche, pierre à fusil, minéral et salin
- Bouche : fruité et fringant. Vivacité équilibrée par un bon volume et un bel équilibre en bouche.
- Accompagne : crustacés, tout type de poisson, gratins ou soufflés de légumes.
- Température de service : entre 8°C et 10°C
- Capacité de vieillissement : 5 à 7 ans
- Robe : jaune pâle, brillant.
- Température de service : entre 8°C et 10°C
- Capacité de vieillissement : 5 à 7 ans

:

3	Les PÉRIÈRES	Chenin 100%
	Blanc ½ sec	

Informations du produit

- Cuvée : Demi Sec Chenin
- Appellation : IGP Vins de la Corrèze
- Surface du vignoble : 2,8 ha
- Terroir : schiste ardoisier
- Age des vignes : 11 ans à 13 ans
- Taille : cordon de Royat
- Rendement : 31 hl/ha
- Cépages : Chenin 100 %
- Sucres résiduels : 9 g/l
- Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne Vinification :
pressurage direct, débouillage à froid, fermentation 18°C
- Mise en bouteille : à la cave



Dégustation

- Robe : jaune avec des reflets dorés, brillant
- Arômes : expression de raisins bien mûrs avec des notes de fruits jaunes (pêche), floral.
- Bouche : attaque fraîche et ronde, bel équilibre, belle longueur.
- Accompagne : apéritif, foie gras, ris de veau sauté, cuisine sucrée-salée, roquefort d'Auvergne
- Température de service : entre 10°C et 12°C
- Capacité de vieillissement : 5 à 7 ans

4	Les PÉRIÈRES	Cabernet franc
	Rouge	

Informations du produit

- Cuvée : Cabernet Franc
- Appellation : IGP Vins de la Corrèze - 1er vin AOC Corrèze
- Couleur : rouge
- Surface du vignoble : 2,8 ha
- Terroir : schiste ardoisier
- Age des vignes : entre 9 ans et 11 ans
- Taille : Guyot double
- Rendement : 40 hl/ha
- Cépages : Cabernet-franc 100 %
- Sucres résiduels : 0 g/l
- TAV : 13,5 % vol
- Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne
- Vinification : égrappage, fermentation avec contrôle des températures en cuve inox
- Mise en bouteille : Cave Coteaux de la Vézère



Dégustation

- Robe : grenat intense avec des reflets violets
- Arômes : intense, cassis, prunelles, épices, minéral
- Bouche : vif, puissant, coulant, élégant, finale persistante
- Accompagne : boudin aux pommes, agneau, bœuf du Limousin, magret de canard
- Température de service : entre 16°C et 18°C
- Conseil : garder en cave au moins 2 ans
- Capacité de vieillissement : 5 à 7 ans

5	GAMADE	Pinot noir
	Gris rosé	

Informations du produit

- Cuvée : Gris Appellation : IGP Vin de la Corrèze
- Couleur : rosé
- Surface du vignoble : 1.5 ha
- Terroir : schiste ardoisier
- Age des vignes : entre 9 et 15 ans
- Taille : Guyot double
- Rendement : 30 hl/ha
- Volume : 6000 bouteilles
- Cépages : Pinot noir (100%)
- Sucres résiduels : 1 g/hl
- Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne Vinification : pressurage direct, débourageage, fermentation 18°C
- Mise en bouteille : à la cave



Dégustation

- Robe : brillant, limpide entre la couleur pêche et melon
- Arômes : très intense, très fruité melon, pamplemousse, pêche, floral
- Bouche : attaque franche et équilibrée, gourmand, sa sucrosité équilibre une pointe d'amertume, belle longueur
- Accompagne : apéritif, salades avec vinaigrette légère, grillades, charcuterie et taboulé
- Température de service : entre 10°C et 12°C
- Capacité de vieillissement : 1 an

6

GAMADE

Muscat blanc

Muscat sec

Informations du produit

- Cuvée : Muscat
- Appellation : IGP Vins de la Corrèze
- Couleur : vin blanc
- Surface du vignoble : 0,2 ha
- Terroir : schiste ardoisier
- Age des vignes : 13 ans
- Taille : Guyot double
- Rendement : 38 hl/ha
- Cépages : Muscat petit grain 100 %
- Sucres résiduels : 1 g/l
- TAV : 12,5 % vol
- Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne
- Vinification : pressurage direct, débourage à froid, fermentation 18°C
- Mise en bouteille : Cave Coteaux de la Vézère



Dégustation

- Robe : brillant, limpide, jaune pâle
- Arômes : fruité, agrumes et muscat
- Bouche : puissant, doux et bonne persistance
- Accompagne : moments conviviaux en dehors des repas, les desserts aux fruits
- Température de service : entre 10°C et 12°C
- Capacité de vieillissement : 2 ans