

Tendance

VITICULTURE ■ A la découverte d'un tout jeune domaine viticole corrézien, à Ségur-le-Château

Les promesses du Repaire Mas Ségur

C'est en terres corréziennes, que Mathieu Puel a planté ses pieds de vigne. Baptisé le Repaire Mas Ségur, ce jeune domaine mise sur l'expression d'un authentique terroir viticole pour imprimer à ses vins leur caractère et leur typicité.

De lourds nuages aux tonalités anthracites pèsent au-dessus de nos têtes. Le ciel est si bas qu'il pourrait effleurer la cime des arbres que le vent depuis des semaines s'emploie à écheveler. Cette fin d'automne vient de prendre la campagne corrézienne dans ses filets et enveloppe ces rangs de vigne dans une brume cotonneuse.

Oui, des vignes, ici, sur les hauteurs de la vallée de l'Auvézère, petite rivière dont l'une des boucles accueille en majesté, sur sa presqu'île le village de Ségur-le-Château. Son site unique, les vestiges de son château, ses maisons pittoresques et ses rues médiévales en font l'un des plus beaux villages de France.

Une grange devenue chai

C'est là, aux confins de la Dordogne et de la Haute-Vienne, que campe sur ce coteau exposé au sud, ce petit vignoble. Tout proche de la parcelle, une ferme et une grange. On s'avance. La porte de l'auguste bâtisse s'ouvre. Sourire aux lèvres, regard azur et cheveux bouclés, Mathieu Puel nous accueille.

Nous suivons le maître des lieux et pénétrons



MATHIEU PUEL. Le viticulteur ne manque pas d'ambition pour le Repaire Mas Ségur.

dans la grange. Dans cette vaste nef, point de terre battue, d'effluves et de remugles bovins et d'odeurs de foin propres aux pénombres des granges de notre région traditionnellement dédiée à l'élevage.

Non, à l'intérieur, dans un environnement à la température et à l'hygrométrie maîtrisées, on tombe sur des cuves inox, des barriques, des bouteilles. Bienvenue dans le chai du Repaire Mas Ségur.

La splendide rénovation de la grange, on la doit à Mathieu Puel. Il faut dire

que dans sa vie d'avant, celle d'être vigneron corrézien, ce Toulousain d'origine fut architecte installé à Paris. Un architecte du patrimoine, aujourd'hui spécialisé dans la réhabilitation des chais.

Dès lors une question nous brûle les lèvres : comment atterrir-on en Corrèze après une telle parcours ? Pour comprendre la genèse du projet, il faut remonter le temps quand Mathieu et son épouse, Astrid, décident de restaurer une maison de la famille en 2008.

En 2017, la famille quitte

définitivement Paris pour s'installer à Ségur-le-Château autour de deux projets jumeaux. Astrid s'investit alors dans un projet d'agroforesterie autour de la plantation de vergers, de la culture et de l'élevage. Mathieu, lui, passionné par le monde du vin, a pour ambition de planter la vigne. Ainsi, cette même année, il plante 80 ares de chenin blanc, cépage emblématique des vins de Loire.

Deux ans plus tard, la récompense : le premier millésime. Cette année 2019

affiche de belles promesses. A première vue, la typicité du chenin s'exprime parfaitement sur une roche mère vieille de 500 millions d'années, constituée de schistes et de gneiss dégradés, riches de biotite, emblématique de la période du Cambrien ; des terres aujourd'hui situées à 380 mètres d'altitude.

En cette première année d'exploitation, la vinification ne s'effectua pas sur place, mais à Montlouis-sur-Loire, chez François Chidaïne, viticulteur bien connu et acteur majeur des blancs de Loire.

Mathieu, l'autodidacte, va beaucoup apprendre de ce styliste, devenu son mentor et son ami. A ses côtés, il va s'inspirer des préceptes de ce pionnier de la biodynamie, de ce virtuose en termes de vinification et d'élevage.

Du chenin blanc, mais pas seulement...

Pour le couple de Parisiens, cette installation résonne également comme un changement de vie total. A la frénésie urbaine succède un modèle paysan, un quotidien rythmé par les saisons. Une vie en pleine nature bercée par le silence et la contemplation, mais aussi par la détermination et la volonté qu'exige le travail de la terre.

En 2020, 2021 et 2022, le néo-vigneron corrézien poursuit l'extension du domaine et plante de nouvelles parcelles avec du chenin blanc. Mais sur la

parcelle « Ferréol », Mathieu fait des infidélités au chenin et plante un demi-hectare de gamay et pinéau d'Aunis, deux cépages emblématiques des vins rouges de Loire.

Des aléas climatiques

Cette belle dynamique sera toutefois contrariée et freinée par la répétition des aléas climatiques qui régulièrement ont imposé leur implacable loi.

En 2024, après un hiver doux et un démarrage précoce de la végétation, un épisode de gel tardif vient s'abattre sur les vignes de Mathieu. Quant aux mois de mai et de juin, leur pluviosité favorisera la propagation du mildiou, cette maladie qui réduira sévèrement la production. « Par manque d'ensoleillement et un excédent de pluie, un blocage de la maturité n'a pas permis au raisin de se développer normalement, d'où les baies petites donnant peu de jus et donc des rendements plus faibles », se désolent Mathieu qui sait que le millésime 2024 sera aussi généreux qu'espéré.

Néanmoins il en faudrait plus pour atteindre l'enthousiasme et les convictions d'un homme passionné qui compte bien installer le Repaire Mas Ségur parmi les plus belles promesses des vins de Corrèze. Des vins qui aujourd'hui ne cessent de se développer et de s'affirmer comme une véritable appellation parmi les vins du Sud-Ouest. ■

Fabrice Varières

LE VIN

APOGÉE 2023. Mathieu Puel nous a fait découvrir le millésime 2023 d'une de ses productions : la cuvée Apogée. Un nom lié à la parcelle du même nom, une parcelle de presque un hectare planté en 2021 avec du chenin blanc.

Mathieu travaille selon les principes de l'agriculture biologique : ici l'enherbement entre les rangs est naturel et la récolte s'effectue manuellement, ce qui permet de ne récolter que les raisins arrivés à pleine maturité.

Ce 100% chenin blanc possède une robe limpide et brillante. Apogée s'invite comme une immersion gustative dont la première impression dévoile des arômes d'agrumes et de fruits blancs typiques du chenin.

Même élégance et raffinement en bouche, où s'épanouissent les mêmes saveurs de fruits agrémentés d'une très belle acidité et de notes salines, liées à la typicité du terroir. Un vin tout en équilibre et originalité qui trouvera sa place auprès d'un plat de poisson ou de produits de la mer. ■

CÉPAGE

Le chenin se plaît en Corrèze. Le chenin blanc, on connaît ce cépage emblématique des vins de Loire, réputés pour leur belle robe jaune.

L'examen olfactif fait souvent apparaître des arômes d'agrumes et de fruits verts, voire des notes de pêche, de coing ou d'acacia qui peuvent évoluer avec le temps vers le miel ou les fruits secs. Extrêmement polyvalent, ce cépage s'adapte à tout type de sol, mais s'épanouit

pleinement sur le calcaire.

Entre le chenin et la Corrèze, se sont tissés, depuis longtemps, des liens de confiance. Déjà, lors de la renaissance des vins de la vallée de la Vézère, les vignerons du secteur du Saillant ont privilégié le chenin qui s'est parfaitement adapté aux terrains schisteux.

Une implantation réussie qui a validé le chenin comme le cépage consensuel, largement adopté par les amateurs de blancs corréziens. ■

LE PRODUIT

CONFITURE DE COURGETTE. Comme beaucoup de maraichers, il arrive que les fins d'été soient si profuses que le stock de courgettes est parfois difficile à écouler. C'est pour faire face à cette surproduction qu'Aubin Ardouin, maraicher à Saint-Paul, s'est lancé dans la réalisation de confitures originales. Drôle d'idée et pourtant, il suffit de goûter sa confiture de courgette, pour attester d'un véritable intérêt gustatif.

Douce et veloutée, sans morceaux, la texture évoque autant un chutney ou une compote qu'une

confiture traditionnelle. Quant au goût, la relative fadeur de la courgette est ici boostée par un ajout de sucre tout en maîtrise (rien d'écœurant) et surtout par l'acidité du citron et le goût légèrement épicé du gingembre.

Au final, un très beau produit à découvrir aussi bien au petit-déjeuner qu'en condiment pour accompagner une viande, un fromage ou un poisson.

Un produit à retrouver sur les étagères de la locale, l'épicerie fine et... locale de la rue de la Boucherie, à Limoges. ■



Hvi