

Un nouveau vignoble corrézien est né

Ségur-le-Château

Convaincu du potentiel du terroir corrézien en viticulture, Mathieu Puel, architecte parisien venu s'installer en 2017 à Ségur-le-Château, s'est lancé dans la production de vin. Après la plantation d'une première vigne sur une terre de schiste et un millésime 2020 réussi en vin blanc, le nouveau vigneron compte développer cette activité.

Christine Moutte
christine.moutte@centrefrance.com

« **E** ntre le jour où vous plantez un cep de vigne et celui où vous commercialisez le vin issu de ses raisins, il faut compter environ cinq ans ! Être vigneron demande de la patience et de l'humilité. » Mathieu Puel, architecte parisien, s'est lancé dans la production de vin à Ségur-le-Château, après « un défi lancé à des amis, grands amateurs de vin, alors qu'on se trouvait sur ce coteau ensoleillé, exposé plein sud », sur les terres héritées des grands-parents de sa femme, à 400 mètres d'altitude, au-dessus du village.

Après avoir quitté Paris pour vivre en Corrèze il y a quatre ans, le couple a ainsi intégré une partie viticole dans son projet global agricole imaginé pour exploiter ces terres familiales de 80 hectares (agroforesterie sur 30 hectares, verger, pâturage pour les vaches et brebis...). Cultiver la vigne dans ce secteur où elle a disparu depuis longtemps pourrait apparaître comme un projet risqué, un peu fou, d'autant plus sans expérience agricole. « Mais je crois au terroir viticole du sud de la Corrè-

ze et je participe ainsi à l'essor de la viticulture dans le département », souligne Mathieu Puel, qui a alors suivi des formations et a fait appel à des experts dans le domaine. « J'ai fait réaliser une analyse du sol par Emmanuel Bouguignon (*) qui donne également des conseils pour améliorer le parcours culturel de la vigne. »

Soutien d'un maître vigneron

Pour ce terroir composé d'argiles de schistes et d'une roche mère de gneiss, Mathieu Puel a privilégié le chenin blanc comme cépage. « Nous avons choisi de commencer par du blanc : si le travail de la vigne est le même, le blanc offre plus de facilité et de diversification de vinification qu'un rouge, qui est plus capricieux, plus tumultueux. Un pépiniériste du côté d'Anjou m'a fourni une sélection massale de jeune pied de vigne venant de Montlouis-sur-Loire, le temple du chenin. »

L'architecte parisien va jusqu'à solliciter un des maîtres en la matière, François Chidaine : « Il a accepté de m'accompagner dans mon projet ; ça l'intéressait de voir comment se comporte le vin ici. » Les premières vignes ont été plantées en 2017, en agriculture biologique, sur 80 ares, pour donner un premier millésime 2019 : « La vinification s'est faite chez François Chidaine. Avec une centaine de bou-

teilles, ce millésime a été très confidentiel, mais très prometteur aussi. » Le millésime 2020, Rapaire Mas Ségur, produit dans les mêmes conditions, est le premier à être commercialisé, avec près de 3.200 bouteilles, dans la région et à Paris auprès de restaurateurs, autour de 18 euros la bouteille : « Un vin sec mais très fruité, avec un petit goût de poire williams et pomme granny ; il est différent de celui de 2019. Les années se suivent mais ne se ressemblent pas, cet effet millésime, nous intéresse. »

Un chai en construction

Tout en gardant son activité d'architecte à Paris, Mathieu Puel a ainsi réussi son pari de créer un vin corrézien de qualité. Fort de ce succès, il développe son vignoble avec une nouvelle parcelle de près de deux hectares, toujours en chenin blanc, plantée en 2021. « Cette année, nous allons consacrer un hectare à des cépages rouges, gamay et pineau d'aunis qui est emblématique de la Loire. Et nous aménageons une grange en chai pour vinifier les prochains millésimes sur place, notamment en foudre. » La prochaine étape sera de passer en viticulture biodynamique. ■

(*) Ses parents, Lydia et Claude Bouguignon, sont connus pour avoir créé un laboratoire d'analyse microbiologique des sols, donnant des conseils agronomiques dans la viticulture.



Un engouement pour le vignoble corrézien accru avec l'AOC

Le vignoble de la Corrèze a atteint son apogée au XIX^e siècle, implanté sur près de 17.000 ha, avant d'être décimé par le phylloxéra à partir de 1885.

Arrachées, les vignes ont laissé la place à d'autres cultures ou des prairies. En 2017, selon les données des douanes, les surfaces viticoles en production s'élevaient à 200 ha, contre un peu plus de 300 ha en 2000. Une poignée de producteurs ont décidé, il y a une trentaine d'années, de faire revivre le vignoble corrézien sur des surfaces modestes, mais en s'orientant vers une production de qualité, puis en favorisant l'agriculture biolo-

gique. Trois secteurs viticoles se sont développés dans le sud de la Corrèze. Le vignoble de Branceilles, d'une trentaine d'hectares, est le premier à être replanté (cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, gamay et chardonnay) dès le milieu des années 80. Depuis 1990, il bénéficie d'une structure coopérative assurant la vinification et la commercialisation.

Relancé en 1999, le vin de paille est produit sur le secteur de Beaulieu-sur-Dordogne et Meyssac à partir de cépages rouges (cabernet franc et cabernet sauvignon) ou blancs (chardonnay, sauvignon), sur 25 hec-



SAILLANT. Une des parcelles historiques des coteaux de la Vézère.

tares. Le vignoble de Saillant-Vézère, localisé au sein d'une faille ardoisière, a été relancé en 2003 sur une vingtaine d'hectares plantés principalement en chenin.

Nouveaux domaines

Les efforts des viticulteurs pour valoriser leur production ont été récompensés par l'obtention de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) en 2017. « Avec son passé, la basse Corrèze a fait ses preuves en matière viticole et l'obtention de l'AOC a créé un nouvel engouement pour le vignoble corrézien, commente Philippe Leymat, président de la cave de Bran-

ceilles. Certains recherchent des petites appellations moins connues, et donc plus accessibles, pour se lancer dans la production. »

De nouveaux domaines ont ainsi vu le jour comme par exemple du côté de Nespouls, avec une première cuvée réalisée par une bande d'amis en 2017, à Saint-Bazile-de-la-Roche, vers Argentat, depuis 2018, ou encore en altitude comme à Ségur-le-Château. ■

➔ **Source.** Fiche sur la Filière viticulture de la Corrèze, réalisée en 2019 par Agreste, Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.



PASSION. Mathieu Puel a produit un premier millésime remarqué à partir de ses vignes plantées à Ségur-le-Château. PHOTO STÉPHANIE PARA

La viticulture face à la hausse des températures et aux gels tardifs

Comment la viticulture est-elle impactée par les changements climatiques en Corrèze ?

« La viticulture doit cumuler suffisamment de chaleur pour que son cycle végétatif et la maturation des raisins se déroulent dans les meilleures conditions », selon l'Observatoire régional sur l'agriculture et le changement climatique en Nouvelle-Aquitaine. Plus d'ensoleillement, avec l'augmentation significative des températures annuelles relevée par cet organisme (*), peut laisser penser à une situation plus favorable pour les vignes sur le département qui pourrait étendre ses secteurs viticoles. Mais

« l'augmentation des températures entraîne un avancement des stades phénologiques, et donc une avancée des vendanges, ainsi qu'une modification de la qualité des vins », poursuit l'analyse de l'observatoire.

Philippe Leymat, viticulteur depuis une vingtaine d'années à Branceilles, constate ainsi « qu'avec la hausse de températures, les vins corréziens ont pris deux degrés d'alcool en dix ans. On atteint la maturité à 14,5 ou 15 degrés, contre 12 degrés auparavant, ce qui rappelle les vins du sud plus puissants et poivrés. On compense alors avec un côté très fruité. »

Ainsi, pour ce viticulteur convaincu par le potentiel du terroir corrézien pour la vigne, « le dérèglement climatique bouleverse surtout les pratiques : on doit s'adapter ! On réfléchit à l'utilisation de nouveaux cépages pour suivre l'évolution des températures : au lieu du merlot cabernet, on peut envisager des cépages du sud. »

Des bourgeons sortis trop tôt

L'autre phénomène constaté et qui inquiète est la répétition d'épisodes de gel tardif : « Malgré une diminution du nombre de jours de gel printanier, l'augmen-

tation des températures moyennes et l'avancée des stades phénologiques entraînent un risque de mise en phase de la période propice au gel printanier et de la période de débournement », selon l'observatoire. Des gels tardifs en 2017, 2019 et 2021 ont ainsi détruit une part importante de la production viticole dans certains secteurs.

« On a eu des mois de février particulièrement beaux, où la végétation s'est développée de façon précoce, se souvient Philippe Leymat. Des épisodes de gel en avril, qui n'ont rien d'exceptionnel, ont détruit les bourgeons sortis trop tôt ! »

Les viticulteurs réfléchissent ainsi à faire face à ces épisodes de gel tardif récurrents : « On essaye, par exemple, de retarder la taille : la faire fin mars au lieu de la faire de janvier à mi-mars, poursuit Philippe Leymat. Mais on n'a pour l'instant aucune garantie de réussite, ce sont des essais ! ». ■

(*) D'après une étude sur l'état des lieux sur le changement climatique et ses incidences agricoles en Nouvelle-Aquitaine. Quant aux précipitations qui « sont utiles en hiver et au début du printemps pour la vigne, mais nuisent à la culture en été et en automne à l'approche des vendanges », l'organisme note « qu'elles ne varient pas significativement sur l'année, mais connaissent une dessaisonnalisation. »