



COMMUNIQUÉ

Reconnaissance des vins d'AOC « Corrèze »

Le Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO du 3 mai 2017 a voté la reconnaissance de l'Appellation d'origine contrôlée « Corrèze ». Une partie du vignoble corrézien est déjà reconnue en Indication géographique protégée (IGP).

L'AOC « Corrèze » se décline en vin tranquille rouge, en « vin de paille » issu de raisins passerillés hors souche et en vins tranquilles rouge et blanc sec avec la dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère ».

Les vins rouges présentent le plus souvent une couleur rubis à grenat avec des reflets violets. Ils sont caractérisés au nez par des arômes très expressifs de fruits rouges et d'épices. En bouche, ils sont frais et harmonieux. Parfois élevés sous bois, ils présentent alors des tanins soyeux avec des arômes complexes qui vont de notes « truffées » pour les vins vieillies, aux nez plus toastés et vanillés pour les vins plus jeunes. Ces vins sont principalement le fruit d'une belle expression du cabernet franc N, parfois assemblé avec cabernet-sauvignon N et merlot N, qui apportent complexité aromatique et puissance. Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse, mais il est intéressant de patienter jusqu'à 5 ans pour les déguster.

Les vins bénéficiant de la mention « vin de paille », sont élaborés à partir de raisins passerillés hors souche issus des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, merlot N, sauvignon B. Ils possèdent une forte teneur naturelle en sucres résiduels. Leur robe présente des tons vieil or à ambré. Ils sont caractérisés, au nez, par des notes de fruits surmûris, d'arômes de fruits secs ou confits, très puissants, avec pour certains, un léger rancio. En bouche, ils présentent une attaque douce, de la vivacité et une grande longueur.

Lorsque l'AOC « Corrèze » est complétée par la dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère », on trouve alors des vins tranquilles rouges et blancs.

Les vins rouges, issus du seul cépage cabernet franc N, présentent le plus souvent une couleur rouge rubis avec des reflets violets. Ils sont caractérisés, au nez, par des arômes complexes avec une dominante de fruits rouges et noirs souvent associés à des notes épicées. En bouche, ils sont puissants, équilibrés, avec une belle longueur et fraîcheur.

Les vins blancs secs, issus du seul cépage chenin B, présentent généralement une robe jaune pâle, avec des reflets dorés. Ce sont des vins très aromatiques aux notes de fleurs et de fruits blancs et parfois aux arômes de miel. Frais et fruités en bouche, ils sont vifs et puissants avec une finale longue aux notes fleuries et minérales.

CHIFFRES-CLÉS (2016)

Le vignoble corrézien

- 75 ha répartis entre 45 exploitations
- Une production d'environ 2 500 hl (dont la moitié en vin rouge)
- Producteurs regroupés au sein de 2 structures collectives qui représentent 70 % des surfaces et 80% des volumes.
- 17 % des surfaces conduites en agriculture biologique

Aire géographique de l'AOC « Corrèze »

Elle se situe au sud-ouest du département de la Corrèze, dans la zone de piémont des bassins de Brive et de Meyssac. Elle comprend 24 communes situées au nord et au sud de Brive-la-Gaillarde.

Contacts Presse :

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – n.michaud@inao.gouv.fr

Noham BEKHIEKH - 01 73 30 38 14 – n.bekhiekh@inao.gouv.fr

www.inao.gouv.fr