

VINS DE CORRÈZE : JUS DE ROCHES ET MIEL DES MUSES

Hormis quelques « piquettes » très locales, comme le rosé de Verneuil près de Limoges, le Limousin n'est pas réputé pour sa production vinicole. Des agriculteurs corréziens ont cependant relancé deux breuvages au franc succès régional.

LIMOUSIN

Le premier porte le nom des Mille et Une Pierres sur lesquelles ont poussé ses vignes, le second celui de la paille où reposent ses raisins. Tous deux sont nés près de Branceilles, au sud de la Corrèze, et ont bien failli disparaître, faute de producteurs, après avoir abreuvé durant des décennies les autochtones. Leur histoire s'écrit comme un roman rural, avec des hommes, un sol de calcaire rocailleux, un ensoleillement moyen et un savoir-faire pétri de traditions ancestrales. Le plus célèbre, et le plus commercialisé de nos jours, fut vinifié pour la première fois en 1870. Destiné à l'alimentation très locale des cultivateurs du cru, il devait avoir des propriétés rustiques et râpeuses, mais satisfaisait pleinement ses consommateurs, jusqu'à l'apparition au début du XX^e siècle du phylloxera. Remplacé progressivement par des truffes, elles-mêmes délaissées quelques décennies plus tard, il revint en 1960, dans les verres de la même population. Sur 30 hectares, avec des cépages classiques, ses propriétaires s'en contentaient, jusqu'à la création, en 1988, d'une coopérative justement baptisée Cave des vigneron de Branceilles.

FORTE IDENTITÉ DE « VIN DE PAYS »

« Notre idée était simple, analyse son actuel président, Pierre Perrinet. Avoir notre outil de production en nous regroupant et faire un véritable vin qui soit exportable, voire rentable. Nous avons appris la méthode avec un viticulteur professionnel, et construit notre structure en investissant à huit environ 3 millions de francs de l'époque. Pour nous tous, éleveurs, agriculteurs, il ne s'agissait que d'une diversification, et c'en est toujours une de nos jours. » Étiqueté « Vin des Mille et Une Pierres », le produit se compose pour 50 % de cabernet franc, de 30 % de merlot et de 20 % de gamay. À raison de 200 000 bouteilles par an, il se commercialise sous trois

« Bois ce nectar plus doux que les miels, que tu auras en abondance... »

formes : rosé pour 45 000 cols, rouge en cuve pour 55 000 et rouge en fût de chêne pour les 100 000 restants. On l'achète sur place, au comptoir de la Coop, et à travers tout le Limousin, distribué par des négociants, en GMS comme en restaurant, fort de son identité de « Vin de pays ». Les connaisseurs le trouveront accrocheur en fond de gosier, un peu acide sur la langue et sombre de couleur, mais, en se bonifiant au fil des ans, il prend petit à petit sa place dans la gastronomie régionale. Sur un magret ou un gigot, il devient plus que buvable.

À quelques pas de là, aux alentours de la bien nommée Queyssac-les-Vignes, une autre poignée d'ardents paysans, dont certains font partie de la Cave de Branceilles, poursuivent une démarche identique, faisant revivre

le fameux « vin paillé ». Inventé par les Romains, rapporté en l'an de grâce 622 par le bon saint Éloi au truculent roi Dagobert, ce nectar unique a son surnom : le « miel des Muses ». Cabernet franc, cabernet sauvignon sont ses cépages en rouge, tandis que chardonnay et sauvignon le sont en blanc. C'est un liquide ambré, liqueux de douze à treize degrés, né de vendanges manuelles et d'un cahier des charges drastique, à vocation apéritive. Mais sur un foie gras ou en accompagnement d'un dessert, ses arômes sont à nul autre pareil, à base d'abricot, d'épice ou d'écorce d'orange.

« VIN PAILLÉ », UN DOUX NECTAR

Côté production, le « vin paillé » se veut plus modeste que son voisin, planté sur une vingtaine d'hectares à raison de 14 000 cols sortis annuellement. La quinzaine d'agriculteurs qui le fabriquent le commercialisent chez eux, dans leur ferme, chacun

vinifiant à domicile, sans structure coopérative, mais rassemblés dans un syndicat. Leurs bouteilles bénéficient d'un package commun, et certains, via des agents commerciaux, le distribuent vers les épiceries fines, les caves et les bonnes tables. « Comme le Mille et Une Pierres, on peut parler de diversification », précise Jean Gaubert, producteur à Queyssac. Nous avons souhaité donner à notre vin une apparence par sa présentation, et en faire une idée cadeau originale, avec un coffret à deux bouteilles (rouge et blanc), accompagnées d'un livret explicatif. »

Quant au surnom poétique de « miel des Muses », il faut aller en chercher l'origine vers l'année 1715, au frontispice d'un collège de Beaulieu-sur-Dordogne, sur lequel était inscrit « Bois ce nectar plus doux que les miels, que tu auras en abondance... ». Un conseil à suivre, avec modération comme il se doit. ■

JEAN-PIERRE GOURVEST, À LIMOGES



Jean Gaubert travaille ses vignes à la main pour en extraire le « miel des Muses ».