Publié au BO du MAA le 12 octobre 2017

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Corrèze », homologué par arrêté du 28 septembre 2017, publié au JORF du 6 octobre 2017

CHAPITRE I^ER

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Corrèze » les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « vin de paille » pour les vins répondant aux conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

2° - Le nom de l'appellation est obligatoirement suivi de la dénomination géographique «Coteaux de la Vézère » pour les vins blancs répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. -Couleur et types de produit

1° - L'appellation d'origine contrôlée « Corrèze » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs.

2° - La mention complémentaire « vin de paille » est réservée aux vins de raisins passerillés hors souche.

3° - La dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs secs.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

a)- La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Corrèze :
Allassac, Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brivezac, La Chapelle-aux-Saints, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Curemonte, Donzenac, Ligneyrac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Julien-Maumont, Sioniac, Turenne, Végennes, Voutezac.

b) – Pour la mention complémentaire « Vin de paille », la récolte des raisins, le séchage, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la

Corrèze :
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.

c) – Pour la dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Corrèze : Allassac, Donzenac, Voutezac.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus de raisins récoltés sur des parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comite national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 8 juin 2016, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.
Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès de l'organisme de défense et de gestion. Ce dernier en transmet une copie aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er janvier de l'année de récolte.
La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comite national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susvisée.
Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

V. - Encépagement

a) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cabernet franc N,
- cépages accessoires : merlot N, cabernet-sauvignon N

b) Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère » sont issus des seuls cépages suivants :
- vins rouges : cabernet franc N
- vins blancs : chenin B.

c) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus des cépages suivants :
cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, merlot N, sauvignon B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les parcelles plantées à partir du 1er août 2017 présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 m². Cette superficie maximale est obtenue en multipliant la distance entre rangs et l'espacement entre pieds.
Ces vignes présentent un écartement entre rangs inferieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,85 mètres.

Ce dispositif ne s'applique pas aux vignes plantées en terrasse. On entend par parcelle de vigne plantée en terrasse une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne. Cet aménagement entraine une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non-passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.
Pour les parcelles de vigne plantées en terrasse, l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard avant le stade phénologique E, soit 3 feuilles étalées sur les deux premiers yeux francs.
Les vignes sont taillées en taille guyot simple, guyot double, cordon de Royat simple ou double.
A la taille, le nombre d'yeux ne peut excéder 16 yeux francs par pied.
A la nouaison (stade 27 de Lorenz), le nombre de rameaux fructifères doit être inferieur ou égal à 12 rameaux par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Pour les parcelles plantées à partir du 1er août 2017 la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs.
La hauteur de feuillage palissé est mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

Pour les vignes plantées en terrasse, la hauteur de feuillage palissée est au minimum de 1,10 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.
Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime et du 2° ci-après, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne.
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2° - Autres pratiques culturales :
L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte
a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de récolte :
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins récoltés manuellement.

2°- Maturité du raisin
La richesse minimale en sucre des raisins, le titre alcoométrique volumique naturel minimum et le titre

alcoométrique volumique acquis minimum des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

TYPE DE VIN	RICHESSE MINIMALE en sucre des raisins (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE	
		minimum naturel	Minimum acquis
Vin rouge	189	11	
Vin blanc	170	10	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » (à la récolte)	189	11	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » (au pressurage)	320	18	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »			12,5

VIII. - Rendements. - Entrée en production – dispositions particulières

1°- Rendement
Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

- 55 hectolitres par hectare, pour les vins rouges,
- 20 hectolitres par hectare, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère », à :

- 52 hectolitres par hectare, pour les vins rouges,
- 57 hectolitres par hectare, pour les vins blancs,

Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,5 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N×2,5) × (R/10 000).
La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,5 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Rendement butoir
Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

- 60 hectolitres par hectare, pour les vins rouges,
- 24 hectolitres par hectare, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère », à :

- 57 hectolitres par hectare, pour les vins rouges,
- 65 hectolitres par hectare, pour les vins blancs,

3°- Entrée en production des jeunes vignes
Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales
Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages.
Les vins rouges autres que ceux bénéficiant de la mention géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère » peuvent être issus d'un seul cépage principal ou de l'assemblage de plusieurs cépages.
Dans les assemblages, la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50 %.

b) - Fermentation malolactique.
La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges autres que ceux bénéficiant de la mention « vin de paille ». Au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur, ces vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
Les normes analytiques des vins après conditionnement répondent aux caractéristiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS SECS (rouge)	VINS SECS (blanc)	VINS SUSCEPTIBLES DE BENEFICIER DE LA MENTION « VIN DE PAILLE »
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure à 4 g/l	Inférieure à 4 g/l *	Supérieure ou égale à 68 g/l
Teneur maximale en SO_2 total (mg/l)	150	200	300

*cette teneur peut être portée à 9 grammes par litre si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes à la teneur en sucres résiduels.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » ont, à titre dérogatoire, une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Les vins autres que ceux bénéficiant de la mention « vin de paille » ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12,50% ;
- Dans le cadre de la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » tout recours à l'enrichissement ou à des techniques de concentration telles que la cryoconcentration ou l'utilisation de fours ou de chambres de passerillage, est interdit.

e) - Capacité globale de la cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 1 fois le volume moyen de la récolte des trois dernières années, à surface égale.
Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », la capacité de cuverie de vinification est portée à 2 fois le volume moyen de la récolte des trois dernières années, à surface égale et 1 fois minimum pour la capacité d'élevage sous bois.

f) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel.
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions particulières relatives au vin susceptible de bénéficier de la mention « vin de paille »
Les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont mis à sécher sur claies ou sur lit de paille, pendant une durée minimale de 6 semaines, dans des locaux spécifiques ventilés naturellement ou artificiellement. Dans ce dernier cas, la ventilation se fait toujours à la température de l'air extérieur. Cet air peut être déshumidifié par un air froid et sec.
Au moment du pressurage, les raisins présentent une richesse en sucre minimale de 320 grammes par litre.
Ces vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 novembre de la 3ème année qui suit celle de la récolte dont au moins 18 mois sous bois.

3° - Dispositions relatives au conditionnement
Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 3 mois à compter de la date du conditionnement.

4° - Dispositions relatives au stockage
L'opérateur dispose d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

5°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur
Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins autres que ceux bénéficiant de la mention « vin de paille » sont mis en marché a destination du consommateur selon les dispositions de l'article D.645-17 du code rural et de la pêche maritime.

Les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er décembre de la troisième année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique
a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'aire géographique de l'AOC « Corrèze », au sud-ouest du département de la Corrèze, se situe dans la zone de piémont des bassins de Brive et de Meyssac. Elle s'appuie sur sa frange est sur les contreforts du Massif Central, à l'ouest sur les collines du Périgord et sur le causse de Martel et est bordée par la rivière Dordogne au sud.
Elle se compose de 24 communes situées au nord et au sud de Brive-la-Gaillarde.
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, seuls les sols bruns sur calcaire marneux ou grès au sud du Bassin de Meyssac et ceux sur schistes verticaux au nord du Bassin de Brive sont favorables à la viticulture.
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 centre, le Bassin de Brive se situe sur des formations détritiques continentales permiennes : les grès rouges ; au sud la grande faille de Meyssac sépare le Bassin de Brive de celui de Meyssac. Ce dernier 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.
Le vignoble se situe d'une part 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.
D'autre part, le vignoble est 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. Au sud-ouest du bassin de Meyssac et en fonction de la dureté des calcaires secondaires, les sols sont soit des sols bruns calcaires mêlés à des argiles de décalcification sur les calcaires tendres et marneux, soit des sols bruns calciques sur les calcaires durs.
Sur ce territoire, l'altitude joue un rôle important. Le vignoble se situe généralement entre 150 et 300 mètres d'altitude. 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.
L'aire géographique de l'AOC 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 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.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Les témoignages archéologiques dans la région de Beaulieu, Meyssac ou de Brive attestent de la culture de la vigne à l'époque gallo-romaine. Si la carpologie relève la présence de raisins à Saint Germain les Vergnes (Nord-Ouest de Brive-la-Gaillarde) au 1er siècle de notre ère, la culture de la vigne va se développer véritablement sous l'égide des communautés religieuses.
Tout le Limousin apparait concerné par cette culture mais cependant c'est dans la région de Brive qu'elle semble être la plus développée. Yrieix (*Aredius*), le plus connu des saints limousins mentionne dans son testament au début du VIème siècle des vignobles sur 17 paroisses du bassin de Brive dont Allassac et Voutezac.
La culture de la vigne va cependant véritablement se développer à partir du XIIIème siècle. Plusieurs mentions montrent que les princes et seigneurs laïcs (Seigneur de Comborn – prés d'Allassac), puis peu à peu les bourgeois, artisans et paysans acquièrent leurs propres vignes pour le prestige, le commerce et leur consommation personnelle. A *la Mégénie*, tout près de *Vertougit* (Voutezac), la Commanderie de l'Ordre de Malte a fait bâtir au XIIIème siècle, une maison ainsi qu'un pressoir.
Dés le XVIIème siècle, la culture de la vigne rentre dans l'économie locale et le vin apparait comme une

production agricole des plus rentables. « *L'Etat des paroisses de l'élection de Brive* », établi entre 1660 et 1675, mentionne que dans de nombreuses paroisses viticoles « *le principal revenu est le vin.* ». En 1777, par peur de perdre leurs principaux revenus, les moines cordeliers de Donzenac déposent plainte, car le tracé de la route royale doit traverser l'enclos où ils produisent un vin de bonne qualité.
Au XIX^{ème} siècle, le vignoble corrézien a atteint son apogée avec 16 735 ha (1840).
Les vignerons de la Corrèze ont perfectionné les méthodes de culture, choisi les meilleurs sols et cépages. Malgré les pentes, mais du fait de leurs expositions, les hommes ont cherché à exploiter les coteaux. Le site des terrasses de la Bontat, dominant la Vézère à Voutezac en est l'exemple le plus caractéristique. Quelques crus avaient acquis une certaine réputation et tout particulièrement les vins de Vertougit, d'Allassac, de Beaulieu, et de Queyssac-les-Vignes.

Aux limites Sud du département, sur les coteaux qui dominent la Dordogne, se perpétue la tradition du vin de paille qui est élaboré à partir de raisins passerillés hors souche.
Créé par les Romains, ramené en l'an 622 par Saint-Eloi au bon roi Dagobert, et à l'origine de ses désordres vestimentaires, ce vin a pour surnom poétique « le Miel des Muses ». Un écusson sur la porte de l'ancien collège laïc de Beaulieu datant de 1715 et écrit en grec et en latin porte l'inscription : « *Tu cherches le miel des Muses ? Arrêtes-toi ici et bois : je te donnerai en abondance un nectar plus doux que tous les miels.* ».
Les usages du séchage de fruits et plantes font partie d'une longue tradition dans cette région du Bas-Limousin. La production de noix est très présente dans le bassin de Meyssac, produit reconnu sous l'AOP « Noix du Périgord ». La région a également été importante productrice de tabac avec l'usage de son séchage au dernier siècle.
La fabrication du vin de paille est décrite par François Planchard de la Greze, membre de la Société d'Agriculture de Tulle, en 1821. Il y précise que les raisins cueillis après la rosée sont étendus sur de la paille ou un plancher bien propre. A la mi-décembre, les raisins sont égrappés et pressés. Puis la fermentation est conduite en barriques jusqu'à son arrêt naturel. L'élevage sur lies est ensuite mené pendant dix huit mois à 2 ans. Après soutirage, le vin est mis en bouteille. La teneur en sucres résiduels est élevée et le vin est un vin doux.

La fin du XIX^{ème} siècle va être marquée par une crise économique et sociale terrible. L'arrivée de l'oïdium en 1851, du mildiou en 1880 et surtout du phylloxéra en 1885 vont provoquer la disparition quasi-totale des vignobles corréziens, d'autant plus que le développement simultané des chemins de fer désenclavant la Basse-Corrèze va être à l'origine d'un véritable essor économique. L'essor des nouvelles cultures freine la replantation des vignes. Les usages viticoles ne sont alors maintenus que pour l'autoconsommation, en particulier dans la zone de production de vins de paille, au sud du département (extrait de « *Les vignes de la Basse-Corrèze* » – 1998 – Roger POUGET)

Cependant, une nouvelle génération d'hommes, dynamiques et motivés, s'organise pour préserver l'identité et la notoriété des vins de la Corrèze. Au début des années 1980, un petit groupe de jeunes agriculteurs conscient de l'existence de vignes autrefois réputées sur la commune de Branceilles, décide de recréer un vignoble. Ils vont être le moteur de relance de la viticulture sur le département.
Progressivement, de nombreux efforts vont être engagés sur la définition de règles de production communes, d'une part, et sur l'organisation de la filière d'autre part. En 1997 est créé le Syndicat du vin paillé, puis en 2003 la cave des Coteaux de la Vézère et enfin en 2010 la fédération des vins de la Corrèze.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins d'AOC « Corrèze »

Les vins rouges présentent le plus souvent une couleur rubis à grenat avec des reflets violets. Ils sont caractérisés au nez par des aromes très expressifs avec une dominante de fruits rouges associée à des notes épicées. En bouche, ils sont frais et l'équilibre est harmonieux.
Parfois élevés sous bois, ils présentent alors des tanins soyeux, avec des arômes complexes qui vont de notes « truffées » pour les anciens millésimes aux nez plus toastés et vanillés pour les vins plus jeunes. Ces vins sont le fruit d'une belle expression du cépage cabernet franc N principalement, parfois assemblé avec les cépages accessoires tels le cabernet-sauvignon N et le 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 dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère »

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 une robe jaune pâle généralement, 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.

Les vins bénéficiant de la mention complémentaire « Vin de paille »

Elaborés à partir de raisins passerillés hors souche issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, merlot N, sauvignon B, les vins d'AOC « Corrèze » bénéficiant de la mention « vin de paille » ont 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.

3°- Interactions causales

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, seuls les sols bruns sur calcaire marneux ou grès au sud du Bassin de Meyssac et ceux sur schistes verticaux au nord du Bassin de Brive sont favorables à la viticulture. Les critères d'identification parcellaire prévoient d'exclure les parcelles en situation défavorable pour la culture de la vigne : altitudes supérieures à 320 m, fonds de vallons et bas de versants, expositions nord, parcelles hydromorphes, sols argileux très profonds ou à l'inverse, sols très superficiels et lithosols.

Implantée sur les meilleurs terrains viticoles, la vigne est conduite avec des règles de densité, de taille, de palissage, de hauteur de feuillage et de rendement exigeantes en fonction du type de vin élaboré afin d'aboutir à la meilleure concentration et expression aromatique des vins produits.

Les vins rouges de l'AOC « Corrèze » sont issus principalement du cépage cabernet franc N qui trouve une belle expression sur les sols truffiers argilo-calcaires, les schistes ardoisiers ou les terrains sédimentaires au pied du massif cristallin. En complément, les cépages merlot N et cabernet-sauvignon N peuvent apporter un surcroît de structure et de complexité aromatique en assemblage.
Les cépages cabernet franc N pour les vins rouges et chenin B pour les vins blancs secs présentent une expression très originale sur les terroirs de schistes ardoisiers des coteaux de la Vézère au Nord de Brive. C'est pourquoi seules les parcelles plantées avec ces cépages purs sur des sols bruns acides de schistes altérés sur grès ou schistes peuvent être identifiés en AOC « Corrèze » au titre de la dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère ».

La tradition du passerillage pour la production du « vin de paille » se perpétue sur les terrains argilo-calcaires du bassin de Meyssac aux conditions climatiques particulièrement favorables à cette pratique à l'automne.
Pour le vin de paille, la géomorphologie et le microclimat qui en résultent sont les facteurs essentiels qui conditionnent l'élaboration de ce produit : des terrains sédimentaires au pied du massif cristallin, une exposition plein sud et une influence océanique atténuée. Cette zone de production constitue un ensemble

original que l'on dénomme localement la « Riviera Limousine » propice à l'expression du caractère moelleux du vin de paille. La situation en amphithéâtre de ces collines au pied de la montagne limousine et dominant la Dordogne au sud, explique la ventilation naturelle et la douceur à l'automne favorables à la pratique du séchage naturel des fruits. Cette tradition ancestrale permettant la production d'un vin sucré d'une grande typicité s'est maintenue au cours du temps malgré la raréfaction du vignoble au siècle dernier.

Si les traditions viticoles se sont quasiment interrompues pendant un siècle après le phylloxéra, il est remarquable de constater que dans chacun des deux îlots viticoles corréziens, un groupe d'hommes passionnés a su se réunir autour d'un projet commun, afin de faire revivre un passé glorieux. La qualité des vins et la pérennité des vignobles dont ils sont issus sont assurées par leur savoir faire et leur engagement. En adaptant les cépages et les pratiques aux terroirs, les vignerons ont élaboré des produits complémentaires de grande qualité permettant de renouer avec l'ancienne notoriété de cette région.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite : densité, écartement et hauteur de feuillage

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2017 dont la densité est supérieure ou égale à 3500 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2032 incluse, sous réserve du respect des dispositions suivantes :

- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation, pour la récolte considérée, affecté d'un coefficient 0,9.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2017 dont la densité est supérieure ou égale à 3200 pieds par hectare et inférieure à 3500 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2032 incluse, sous réserve du respect des dispositions suivantes :

- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établis sur la base du rendement autorisé pour l'appellation, pour la récolte considérée, affecté d'un coefficient 0,8.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2017 pour lesquelles la hauteur de feuillage est inférieure aux règles fixées au VI.c) bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2020 incluse.

d) - Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à la distance entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2017 et respectant la densité minimale de 4000 pieds/ha.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Corrèze », complétée ou non par la dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

CHAPITRE II

Publié au BO du MAA le 12 octobre 2017

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration d'affectation parcellaire

Chaque opérateur souhaitant produire des vins bénéficiant de l'AOP « Corrèze » déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à leur production avant le 31 mai qui précède chaque récolte.
Cette déclaration distingue :

- les parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « Vin de Paille » ou de la dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère »,
- les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires.

Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV et SIRET,
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur,
- pour chaque parcelle : la commune, la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs, son affectation.
- date et signature de l'opérateur.

2. Déclaration de Revendication

Pour tous les vins autres que ceux bénéficiant de la mention « vin de paille », la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de récolte.
Pour les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » cette déclaration doit être adressée avant le 30 avril de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique notamment:
- l'appellation revendiquée ;
- la superficie,
- le volume du vin ;
- le numéro EVV et SIRET,
- l'identité de l'opérateur

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration préalable de conditionnement et de retiraison

Tout opérateur souhaitant faire une expédition en vrac ou conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable de transaction ou de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de 15 jours ouvrés avant la date prévue de la commission chargée de l'examen organoleptique.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV et SIRET,
- l'appellation, la couleur et le type de produit,
- le volume du vin considéré,
- le millésime,
- n° de lot
- l'identification de la ou des cuves concernées,
- la date prévue de conditionnement ou de la retiraison,
- la date et la signature de l'opérateur.

L'opérateur précise également si le vin conditionné restera stocké dans le chai de conditionnement ou s'il sera expédié immédiatement après le conditionnement.

4. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de déclassement dans un délai de 1 mois après ce déclassement ou des déclassements effectué(s).
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV et SIRET,
- l'appellation, la couleur et le type de produit,
- le volume de vin déclassé,
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur concernée.

Une copie de la déclaration récapitulative mensuelle (DRM), souscrite auprès des services de la DGDDI, doit accompagner la déclaration de déclassement.

II. - Tenue de registres

1. Registre de suivi du séchage et du pressurage
Pour les vins bénéficiant de la mention « vin de paille », tout opérateur est tenu d'enregistrer sur un registre prévu à cet effet, les éléments suivants :

- date de récolte par cépage,
- concentration en sucre des lots à la récolte
- quantités de raisins mises au séchage par cépage,
- date de pressurage par cépage
- volumes réels de produits obtenus après pressurage (hors bourbes),
- concentration en sucre des lots au pressurage

2. Registre d'assemblage
La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise la composition des lots (pourcentage de chacun des cépages) faisant l'objet d'une transaction ou d'un conditionnement.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTROLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et/ou contrôle terrain
A2 – Potentiel de production revendicable : Encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, palissage, mode de taille, production des jeunes vignes.	Contrôle documentaire et/ou contrôle terrain
A3 – Affectation parcellaire	Contrôle documentaire et/ou contrôle terrain
A4- Locaux de séchage des raisins pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
A5 – Outil de transformation, d'élevage, de conditionnement et de stockage.	
- Lieu de vinification	Contrôle documentaire et/ou contrôle terrain
- Capacité de la cuverie	Contrôle documentaire et/ou contrôle terrain
- conditions de stockage pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et/ contrôle terrain

B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 – Conduite du vignoble	
- Taille	Contrôle de terrain
- Palissage et hauteur du feuillage	Contrôle de terrain
- Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle de terrain
- Irrigation	Contrôle documentaire et/ou contrôle terrain
B2 – Récolte et maturité du raisin	
- Richesse minimale en sucre des raisins	Contrôle documentaire et/ou contrôle terrain
- Richesse en sucres des lots de raisins destinés à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » au pressurage	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B3 – Transformation, élaboration, élevage conditionnement et stockage	
- Durée de séchage des lots de raisins destinés à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
- Elevage des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
- Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B4 – Déclaration de récolte et de revendication.	
- Pieds morts ou manquants	Contrôle documentaire et/ou contrôle terrain
- Rendement autorisé	Contrôle documentaire
- Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C – CONTROLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés et conditionnés	Examens analytiques et organoleptiques
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examens analytiques et organoleptiques de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Qualisud
1017 Route de Pau
40 800 AIRE SUR L'ADOUR
Tél : (33) (0)5.58.06.15.21
Fax : (33) (0)5.58.75.13.36
Courriel : contact@qualisud.fr
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme NF EN ISO CEI 17065, et agréé par l'INAO.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties

de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L’ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l’objet d’un contrôle analytique et organoleptique systématique.