



L'autre voie vers les vignobles

LUNDI 24 NOVEMBRE 2025 - **NEWSLETTER N°214**

CORRÈZE : LA RENNAISSANCE D'UN VIGNOBLE

L'ÉDITO

***L'avenir clair-obscur
du vignoble corrézien***

Fabrice Tessier, Directeur de la publication



En 2018, lors de mon premier séjour sur le vignoble corrézien, je me souviens m’être demandé ce que je venais y chercher. Je n’avais alors pour seuls repères que deux noms – Didier Mouton et Jean Moulène –, deux phares dans un territoire dont j’ignorais tout. Le reste n’était qu’un pointillé sur une carte où mon regard ne savait encore rien projeter. Et puis la Corrèze s’est révélée. J’y ai découvert Les 1 001 Pierres, l’une des plus petites caves coopératives de France, la cave des Coteaux de la Vézère et leurs terrasses de schistes, ainsi que les rares vins de paille, ces flacons de patience qui racontent la ténacité d’un territoire. J’ai compris alors que ce vignoble minuscule n’avait rien d’un caprice : il portait une mémoire, un caractère, une nécessité. Sept ans plus tard, le paysage s’est étoffé. D’autres figures émergent – Mathieu Puel, Annabelle et Raphaël Hardy, Amandine Boulègue, Cindy Bernier... Autant de sentinelles qui s’appuient sur la force première du territoire : une Corrèze rurale, bocagère, préservée, à l’écart de l’agro-industrie, où l’isolement devient atout. La Corrèze réunit déjà les traits d’une viticulture d’avenir : fidèle à la biodiversité, portée par le bio et l’agroforesterie. Il reste à transformer cet héritage en socle commun. Pour avancer, il faudra sans doute aussi s’affranchir du modèle bordelais, encore très présent dans les cépages et les styles. Une autre voie est certainement envisageable, plus en phase avec l’époque. Un autre enjeu se dessine : celui de l’ouverture. Le vignoble reste fragmenté, et l’arrivée de nouveaux venus peut inquiéter. C’est pourtant une chance. Ailleurs, ce sont d’ailleurs souvent des pionniers venus d’horizons différents qui ont réveillé des régions entières. Ici aussi, l’avenir passera par cette porosité. Il faudra également tisser plus de liens : beaucoup de domaines se connaissent

qui a donné à la Corrèze une AOC, une reconnaissance qui la positionne enfin sur l'échiquier des vignobles de France. Il serait absurde d'avoir accompli tout ce travail pour le voir disparaître. Le préserver, c'est préserver l'ossature même du récit corrézien. Un salon dédié au vignoble corrézien pourrait aussi jouer ce rôle fédérateur : un lieu où l'on se rencontre, où l'on goûte ensemble, où l'on se pense collectivement. Une scène qui manque encore, mais qui pourrait tout changer. Reste enfin la question de la professionnalisation. Pour peser, la Corrèze devra compter davantage de domaines capables de vivre de leur vigne. À moins que le modèle corrézien – ces vigneron·nes aux vies multiples – ne préfigure déjà une viticulture plus résiliente, moins dépendante des caprices du climat. Et si la Corrèze devenait un laboratoire des vignobles de demain ? Un vignoble qui ne ressemble à personne, un vignoble à taille humaine et libre. Un vignoble qui, dans son clair-obscur, porte déjà une promesse de lumière.

LE PODCAST

« Ça me fait tout drôle quand on me dit que je suis vigneronne »

Pompier professionnel en Corrèze et seule femme du groupe d'intervention en milieu périlleux de ce département, Amandine Boulègue partage sa vie entre le secours à la personne et une passion récente : la vigne. Depuis trois ans, elle cultive son petit vignoble avec la même détermination que dans ses interventions. Pourtant, rien ne la prédestinait au vin, si ce n'est un « feeling pour le végétal » et un goût sûr pour la cuisine, qui l'ont conduite, peu à peu, à franchir le pas.



Entre deux interventions, Amandine Boulègue retrouve ses rangs de vigne.

Écouter le podcast

LA VIDÉO

grâce à nos jus de pomme »

Installés en Corrèze pour y développer un projet agricole, Nicolas Bossut et Pierre Basiaux ont redonné vie au manoir de Saint-Bazile de Meyssac. Ce couple belge y produit aujourd’hui des jus de pomme bio et des cidres artisanaux, et s’oriente désormais vers le vin : deux hectares de vignes ont été plantés sur la propriété. Ils ont obtenu cette année leur toute première récolte.



Nicolas Bossut, artisan de la renaissance agricole du manoir de Saint-Bazile

Regarder la vidéo

L' INTERVIEW

« IL n'y avait pas de vignes du côté de Ségur »

Au nord-ouest de la Corrèze, sur les hauteurs rudes de Ségur, un domaine est né de presque rien : quelques terres familiales, une grange en surplomb et la volonté tenace de Mathieu Puel. Depuis 2017, le Repaire Mas-Séгур se construit entre schistes, gneiss et isolement total, porté par une viticulture exigeante et une passion du chenin. Climat éprouvant, pari économique incertain, double vie professionnelle : rencontre avec un homme qui façonne, ici, un vignoble qui n’existait pas.



Au Repaire Mas-Ségur, l'architecte-vigneron qui façonne un vignoble né de rien

Mathieu, avant d'entrer dans le vif du sujet, pourriez-vous nous présenter le Repaire Mas-Ségur ? Comment ce domaine a-t-il vu le jour, ici, au cœur du vignoble corrézien ?

Le domaine est né en 2017, lorsque nous avons repris des terres familiales d'environ 80 hectares, à moitié boisées et à moitié cultivées. Les fermages sont revenus entre nos mains après le départ à la retraite des agriculteurs qui en avaient la charge. Avec ma femme, nous avons réparti les rôles : elle s'occupe des animaux – des Aubrac et des brebis Shropshire – et développe une démarche d'agroforesterie, une approche agro-écologique aujourd'hui très en vogue. Pour ma part, j'ai hérité d'une parcelle que j'ai façonnée de toutes pièces, car il n'y avait pas de vigne du côté de Ségur. À l'origine, on n'y trouvait que quelques arpents dédiés à une production vivrière, strictement locale. J'ai donc choisi d'y planter de la vigne. Nous avons tenté un premier hectare en 2017, avec une première vinification en 2019. Particularité de l'aventure : j'amenais alors mes raisins à Montlouis-sur-Loire.

À Montlouis ?

Oui, à Montlouis, près de Tours. Nous n'avions alors ni le matériel ni les équipements nécessaires pour vinifier, et je voulais d'abord vérifier ce que notre terroir avait « dans le ventre », si j'ose dire. Nous sommes ici sur des sols de schistes et de gneiss. Le résultat s'est révélé très prometteur : les vins ont été vinifiés par un grand vigneron, François Chidaine.

Vous avez donc tout replanté à partir de 2017 ?

Oui, il n'y avait rien du tout. Nous avons vinifié en 2019, 2020 et 2021 chez François. Puis j'ai restauré une grange qui domine le repaire et y ai installé le chai. Depuis 2022, tous les millésimes sont vinifiés chez nous.

J'ai passé un « entretien » qui a duré deux ans (sourire). En bon paysan vigneron, il faut d'abord faire ses preuves. Le contact s'est établi peu à peu. Il a compris que notre modèle allait dans son sens : une viticulture bio et biodynamique, des vins précis, sans intrants – même si nous ne nous réclamons pas du mouvement « nature ». Nous accompagnons la nature, sans la laisser tout faire. François ne nous aurait jamais suivis si nous avions été dans une autre philosophie.

À quel moment vous êtes-vous dit : « Ici, on peut faire du vin » ?

En 2019, lors de cette première vinification chez François : le potentiel du terroir et la typicité se sont imposés comme une évidence. C'est à ce moment-là que nous avons choisi de poursuivre les plantations : en 2020, 2021 et 2022.

Quelle surface vos premières plantations représentaient-elles ?

À peine 0,7 hectare. Une véritable phase d'expérimentation, uniquement en Chenin.

Et votre parcours, était-il déjà lié au vin ?

Pas du tout : je suis architecte. Je mène une double vie professionnelle.

Encore une double vie professionnelle, version corrézienne ?

Oui, la vie est rude. Le monde viticole va mal, et nous n'y échappons pas. Je suis donc contraint de poursuivre mon activité d'architecte. J'ai la chance d'avoir ce second métier, qui me donne la liberté d'orienter mes choix et de faire les vins que je souhaite. Mais j'aimerais qu'à moyen terme – voire à court terme – nous puissions atteindre une véritable autonomie financière.



Parcelle "Aurore" du Repaire Mas-Ségur

Subscribe	Past Issues		Translate ▼	RSS
-----------	-------------	--	-------------	-----

Aujourd’hui, nous comptons 5 hectares : on change d’échelle. Nos vignes sont plantées à 8 000 pieds/ha, en forte densité, dans l’esprit ligérien. J’ai entièrement refait le chai et la cuverie, et nous travaillons également en demi-muids – comme souvent en Loire.

Est-ce que, mentalement, beaucoup de choses ont changé depuis votre installation ?

Oui. C’est une passion. Sans cela, j’aurais abandonné depuis longtemps. Pour paraphraser un architecte marseillais : « L’architecture est un sport de combat. » Je pourrais en dire autant de la viticulture en Corrèze. Ici, à Ségur, au nord-ouest du département, le climat est rude : un vrai climat de montagne, 400 mètres d’altitude, des nuits fraîches... et une forte pression de maladies cryptogamiques. En bio, la vigilance doit être permanente. Alors oui, c’est un engagement total : psychologique, physique, financier.

Vous êtes totalement isolé, sans vignerons à proximité ?

Ah non. Les plus proches sont les Coteaux de la Vézère à 50 km, ou le domaine de la Gabie, en Haute-Vienne. Nous sommes totalement isolés. J’ai parfois quelques échanges avec la cave de Branceilles, croisé pendant les vendanges, mais cela reste très ponctuel. Il n’y a donc pas de possibilité de partage de matériel et peu d’échanges possibles. Ma seule référence régulière, c’est François Chidaine. Donc, au moindre souci, direction Bordeaux/Saint-Émilion ou... Montlouis.

Lorsque vous avez replanté, quels choix avez-vous faits ?

Les analyses de sol de 2016 indiquaient un terrain favorable au Chenin, au Sauvignon et au Melon blanc. Et comme je suis passionné de Chenin, le choix s’est imposé naturellement. Pour les rouges, le Pineau d’Aunis, proche génétiquement du Chenin et très adapté à nos sols. Même si, par goût, j’aurais volontiers planté du Cabernet Franc, nous sommes restés sur des cépages cohérents et adaptés.

Travailler en Corrèze, c’est souvent accepter une économie fragile. Comment conciliez-vous votre passion pour la vigne et votre métier d’architecte ?

J’ai trois journées en une : une journée dans les vignes, une au bureau, et une en famille – la part congrue, mais essentielle. Les journées sont longues. Dès janvier, avec la taille, le rythme devient très intense. J’ai un salarié à mi-temps : il s’occupe de la taille et des travaux en vert. Pour ma part, je réalise tous les travaux de sol, les traitements et le travail en cave. Je tiens à rester rigoureux sur les traitements.

Subscribe	Past Issues		Translate ▼	RSS
---------------------------	-----------------------------	--	-----------------------------	---------------------

Le climat est terrible dans le temps.

C’est le commerce qui décidera – et le climat, surtout. Les dernières années ont été rudes : gel en 2021, gel total en 2024, 70 % de pertes en 2023 rien qu’avec le mois de septembre. Il faudra donc que la vente fonctionne d’ici deux ans, sinon je ne pourrai plus tenir ce rythme. En 2023, nous avons 10 000 bouteilles - sur 2 ha ; l’an prochain, si le climat nous épargne, nous passerons à 20/25 000, et vendre 25 000 bouteilles n’a plus rien à voir. L’objectif serait de stabiliser la production autour de 25 à 30 000 bouteilles par an.

Comment trouvez-vous vos clients ?

Je communique, je travaille avec deux agents, je participe aux salons quand je le peux. Car en Corrèze, il n’existe pas de réputation viticole : tout est à bâtir, et c’est aussi ce qui rend l’aventure séduisante. J’aimerais me rapprocher de Branceilles et des Coteaux de la Vézère pour créer une image commune – encore faut-il une vision partagée et une qualité homogène. Mes prix commencent à 20 euros, ce qui peut surprendre ici, mais reste parfaitement cohérent dans le monde du vin : ce sont des vins de sommelier. Sans sommelier prescripteur, personne ne commande spontanément un vin corrézien. Je réfléchis donc à diversifier ma clientèle professionnelle pour encourager la découverte.

Combien de vins dans votre gamme aujourd’hui ?

Il me reste un petit reliquat du millésime 2023. En 2024, j’ai fait un peu de négoce avec des raisins de Montlouis – partis très vite. Aujourd’hui, je n’ai plus qu’une seule cuvée en blanc, et jusqu’à récemment deux cuvées rouges, gamay et Pinot d’Aunis. Cette année, j’aligne un rosé, une cuvée de Pinot d’Aunis et trois cuvées de blanc. Je vinifie en parcellaire : une véritable gamme voit enfin le jour.

Qu’est-ce qui vous donne le plus d’énergie ?

La terre, le terroir, les vins : dès que je les goûte, je remonte aussitôt « sur le vélo ».

Et ce qui vous inquiète le plus ?

Le climat et le commerce.

Quel message adresser à des jeunes qui rêvent de s’installer en Corrèze ?

Qu’il faut de l’abnégation ! C’est un sacré métier – dans le bon sens du terme. Il demande du courage, de l’humilité, et une fidélité absolue à la précision et au qualitatif : rien n’y est improvisé.

Subscribe	Past Issues		Translate ▼	RSS
-----------	-------------	--	-------------	-----

[Quel est le prochain chapitre du domaine ?](#)

Pour l’instant, j’arrête d’investir : j’ai déjà beaucoup donné. Sur le plan viticole, l’enjeu est désormais de ne plus toucher aux sols. Nous travaillons en bio, mais je veux aller plus loin : enherbement total, cavaillon intact, et toute l’énergie consacrée au végétal.

Les épisodes précédents

Teaser

Épisode 1

Épisode 2

Épisode 3

Prochaine newsletter, lundi 8 décembre, à 12H |
Épisode 1 | Tour de France des crénants

Archives

68, rue de Meaux
75019 Paris

contact@mediavino.info

Média reconnu par le Ministère de la Culture
CPPAP N°1128 X 94776