# Viticulture : « Corrèze » reconnue en Appellation d’origine protégée (AOP) [CP]

Les vins de « Corrèze » sont officiellement reconnus en Appellation d’origine protégée (AOP), par publication le 22 février 2023 du règlement d’exécution au Journal officiel de l’Union européenne. Cette reconnaissance valorise les savoir-faire développés par les viticulteurs corréziens. Les vins de Corrèze bénéficient désormais d’une protection à l’échelle européenne. L’AOP « Corrèze » devient par ailleurs la 3500e indication géographique reconnue au niveau européen et la 756e au niveau français.

## De l’IGP à l’AOP pour les vins corréziens

De 2009 à 2017, les vins produits en Corrèze bénéficiaient d’une Indication géographique protégée (IGP). Le 3 mai 2017, le CNAOV a voté la reconnaissance de l’Appellation d’origine contrôlée « Corrèze ». Ils sont désormais reconnus en Appellation d’origine protégée (AOP) depuis le 22 février 2023. L’AOP « Corrèze » se décline autour de vins tranquilles rouges et blancs et de « vin de paille ».

Une dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère » est également prévue et réservée aux vins tranquilles rouges et blancs sec.

## Les caractéristiques des vins de l’AOP « Corrèze »

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 avec une dominante de fruits rouges associée à des notes épicées. En bouche, ils sont frais et l’équilibre est harmonieux. Ces vins sont le fruit de l’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 mention « Vin de Paille » sont élaborés à partir de raisins passerillés hors souche issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, chardonnay B, merlot N, sauvignon B. Ils 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.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère » se déclinent en rouge et blanc sec.

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.

## 24 communes au nord et au sud de Brive-la-Gaillarde

Située au sud-ouest du département de la Corrèze, l'aire géographique de l'AOP « Corrèze » se trouve dans la zone de piémont des bassins de Brive et de Meyssac, dont les situations sont intéressantes pour la culture de la vigne (exposition, topographie, altitude). Cette zone se caractérise par un climat tempéré à tendance atlantique, influencé par le bassin d'Aquitaine par sa situation ouverte sur la vallée de la Dordogne. La région, de faible altitude et bien abritée, est propice à l'élaboration de vins de qualité.

**Publication au Journal officiel de l'Union européenne**

AOP Corrèze ©Fédération des vins de la Corrèze

# Chiffres clés

28

opérateurs habilités

349.8 hl

volume revendiqué

21,43 ha

surface revendiquée

**Source URL:** *https://www.inao.gouv.fr/cp-aop-correze*

**List of links present in page**

1. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:32023R0399
2. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance