

Trois générations ont élevé le Château Correnson parmi les meilleurs

VITICULTURE

Le domaine basé à Saint-Geniès-de-Comolas va franchir une nouvelle étape : la conversion en bio

Constance Colle
ccolle@midilibre.com

À Saint-Geniès-de-Comolas, le grand-père de Vincent Peyre, Jean, plante ses premières vignes dans les années 40, alors que naît l'appellation lirac. « Il a tout de suite cru à la qualité du terroir. » Ce dernier fut précurseur par bien des aspects : dès 1974, il embouteille lui-même et vend sa production au caveau. Le domaine Peyre devient "Château Correnson", la famille a en effet acheté le caveau et la cave de cette bâtisse du XVI^e siècle. Depuis, Marc Peyre, fils de Jean, et son fils Vincent ont agrandi la surface exploitée. S'il a fallu investir dans beaucoup de matériel ces vingt dernières années, la vinification se fait toujours en partie dans la cave familiale du centre du village.

Vincent, aujourd'hui seul aux manettes, rejoint l'exploitation en 2000. « Nous avons développé la qualité, avons agrandi l'exploitation dans des appellations prestigieuses que sont

tavel et châteauneuf-du-pape, pour faire évoluer la renommée du domaine. » Neuf cuvées haut de gamme, fines et élégantes, sont ainsi produites en côtes-du-rhône, lirac, tavel et châteauneuf-du-pape. Chaque année, le Château Correnson est médaillé dans les concours et distingué par le Guide Hachette des vins. « Nos métiers évoluent beaucoup. Tous les cinq à dix ans, il y a des étapes à franchir », remarque Vincent. Le vigneron s'est d'abord concentré sur l'élaboration de ses vins avec un des meilleurs œnologues de la région, à l'aide de nouvelles techniques. Il a également développé l'export. Plus d'un tiers des 200 000 bouteilles produites chaque année est vendu sur le marché international : pays de l'Union européenne, États-Unis, Chine et Dubaï. « Nous avons un très gros réseau de cavistes en France et à l'étranger. » Vincent Peyre va désormais franchir une nouvelle étape : il entame cette année la conversion officielle de ses terres en agriculture biologique. « On s'y prépare depuis plusieurs an-



Ils sont tous les deux passionnés : Marc Peyre, à la retraite depuis 2016, et son fils Vincent.

PHOTO C.C.

nées. On est prêt. Aujourd'hui, pour vendre, il faut être au top ! Et c'est important pour la nature et pour l'homme. On ne peut pas se permettre de faire n'importe quoi. » Pour mener à bien ce projet, le patron va agrandir son équipe (aujourd'hui dix personnes, jusqu'à trente-cinq pendant les vendanges, pratiquées à la main). À l'horizon également, des cépages résis-

tants aux maladies, « selon moi, c'est le prochain grand pas ». Anticiper pour maintenir une grande qualité et régaler les palais du monde entier, voilà comment Vincent Peyre rend hommage à la terre, et à ses aïeux.

> Le caveau, route de Roquemaure, à Saint-Geniès-de-Comolas, est ouvert du lundi au samedi de 10h à 12 h et de 15 h 30 à 18 h 30.

Une première cuvée d'huile d'olive

Le Château Correnson propose depuis peu à la vente sa première cuvée d'huile d'olive extra-vierge. Un produit typique du Sud de la France, comme le vin, et ce pour rendre hommage à l'« art de vivre français ». En 2016, Vincent Peyre décide d'acheter une parcelle de trente hectares dans les Costières, près de Nîmes, et y plante des oliviers. « On a voulu apporter notre savoir-faire du travail de la vigne aux oliviers. Les deux productions se ressemblent : une récolte par an, une culture pérenne, un travail de taille important, tout comme la date de récolte ; l'huile, comme le vin, regorge d'arômes différents. C'est très intéressant. Et on a fait des assemblages avec une œnologie ! » Pour le pressage, il s'est associé au Moulin des Ombres, à Montfrin, où a été créée une Union de producteurs d'huiles d'olives. Là-bas, naissent les meilleures cuvées d'huiles de France. Le Moulin des Ombres vient d'être à nouveau classé n° 1 par la revue Que choisir.

« Nos métiers évoluent beaucoup. Tous les cinq à dix ans, il y a des étapes à franchir »

VINCENT PEYRE
(VIGNERON)