

Le Languedoc

Histoire

Bien qu'il s'agisse de l'un des plus anciens vignobles, sa reconnaissance en tant que région qualitative est récente.

Ce vignoble trouve ses origines auprès de l'arrivée des grecs, qui fondent les ports de Massalia (VII av JC) puis d'Agde (VI av JC).

Son développement est surtout lié à l'expansion de l'Empire Romain.

Des terres sont attribuées aux vétérans romains. Le vin tient une grande place dans le quotidien de l'époque. En plus d'être l'une des rares boissons potables, le vin est une monnaie d'échange, qui symbolise le faste des villas romaines. La création de la Via Domitia, qui relie l'Italie à l'Espagne, dynamise le vignoble et le commerce du vin, en barrique de sapins (invention gauloise pour la cervoise plus pratique que la jarre en terre cuite).

L'essor est tel qu'en 92 ap JC, l'Empereur Domitien réglemente le vignoble de la province de la Narbonnaise. Il y interdit la plantation de nouvelles vignes et demande l'arrachage de la moitié du vignoble, afin de mettre un terme à la concurrence aux vins de la péninsule italienne.

En 282 ap JC, l'empereur Probus, révoque cet édit.

Les Romains cultivent avec soin, de nombreux ouvrages d'agronomies sont rédigés et évoquent la conduite de la vigne.

Au IV^{ème} siècle, l'expansion est interrompue par les invasions des Francs, Wisigoths, puis des Arabes au VIII^{ème} siècle.

Au VIII^{ème} siècle, St Benoît d'Aniane, fonde l'Abbaye d'Aniane, où on y enseigne les sciences de la vigne. Comme dans la majorité des vignobles français, ce sont les congrégations religieuses qui vont entretenir les vignes, notamment sur les coteaux (les plaines fertiles étant réservées aux céréales / Charlemagne & Charles IX). Le vin est indispensable pour la liturgie et le devoir d'hospitalité.

En 1681, le Canal du Midi de Paul Riquet développe le commerce des vins languedociens vers le bordelais.

Un terrible hiver touche la France en 1709, le gel épargne le Midi.

Le XIXème siècle marque la prospérité du vignoble, notamment avec les débuts du chemin de fer, qui permet d'alimenter les populations ouvrières des mines et industries du nord de la France en vin, dont la consommation moyenne (et nationale) est de 3l/jour par personne.

Pour répondre à cette demande, le vignoble languedocien augmente ses rendements, avec l'arrivée de cépages à jus. Les vignes descendent dans les plaines fertiles. De 1850 à 1875, le vignoble français voit sa superficie passer à 200 000 ha, dont 130 000 ha pour le Languedoc.

Le phylloxera décime le vignoble à la fin du XIXème siècle, sauf dans les régions sableuses. Le rendement doit encore être augmenté afin de répondre aux besoins de la population française.

XXème siècle débute sur un fond grogne vigneronne. La course au volume développe les fraudes (chaptalisations abusive, sucrage des vins...), des émeutes éclatent et sont réprimées. Un bureau de Répression des Fraudes est créé. Les vigneronnes ressentent le besoin de se rapprocher pour maintenir les marchés. Le 23 décembre 1901, création de la première Cave Coopérative à Maraussan qui regroupe 128 vigneronnes. De plus l'Algérie, propose sur le marché français des vins au prix bien inférieurs aux vins français. La concurrence est considérée comme déloyale, surtout depuis son indépendance car lors de la signature des accords d'Evian en 1962, les vins ne sont pas taxés en tant que produits étrangers en échange de conditions sur l'achat de pétrole.

A partir de la fin des années 1970, les modes de consommation des Français changent. Le vin est consommé moins en quantité et plus en qualité. Le vignoble languedocien voit ses vignes arrachées, et de nouveaux cépages plantés (grenache, syrah, mourvèdre ...). Le vignoble du Languedoc ne voit le jour qu'à partir des années 1980.

SITUATION

- *Géographique*

L'aire viticole s'étend sur 3 départements : l'Aude (11), l'Hérault (34), Gard (30).

Il s'agit d'un amphithéâtre tourné vers la mer, délimité par le Massif des Corbières, la Montagne Noire et les Cévennes.

- *Géologique*

Le Languedoc possède une forte complexité géologique, puisque les quatre ères sont représentées. Schistes, grès, calcaires tendres et durs, galets roulets constituent la richesse de ces terroirs.

Les sols sont souvent caillouteux et durs, donc chauds et drainants (à l'exception des plaines = sables), disposés en terrasses et coteaux.

- *Climat*

Le Languedoc bénéficie d'un climat Méditerranéen : été chaud et sec, hivers doux. Les précipitations sont concentrées au cours du printemps, et à la fin de l'été et à l'automne.

Au Nord de Carcassonne, une empreinte océanique atténue le climat méditerranéen.

APPELLATIONS

Les différentes appellations languedociennes sont classées selon un système pyramidal. 19 AOC se partagent 40 000 ha. Cependant ce vignoble est fortement connu pour une catégorie qui lui est chère : les vins de pays d'oc, actuels IGP. Les Indications Géographiques Protégées possèdent une organisation parallèle aux AOC. Il s'agit essentiellement de vins de cépages (56 variétés différentes). Les IGP peuvent également mentionner une localité IGP Saint-Guilhem- le -Désert, IGP Coteaux du Libron, etc.....

- **AOC Languedoc**

1985/2007

On peut distinguer 8 zones pédoclimatiques (AOC potentielles) :

- Pic St Loup
- Piquepoul de Pinet
- La Clape
- Pézenas
- Terrasses du Larzac
- Grès de Montpellier
- Terrasses de Béziers
- Terres de Sommières

Exemple : AOC Languedoc Pic St Loup

Il y a également 9 dénominations viticoles (Montpeyroux, Cabrières, St Saturnin, Quartouzes, St Georges d'Orques, La Mejanelle, St Christol, St Drézery, Vérargues).

• AOC Cabardès

1999

650 hectares exploités

Géologie

Les coteaux du Cabardès, le long du Fresquel ou du Trapel, sont tapissés de cailloux calcaires qui conservent la fraîcheur des sols. En remontant les pentes, granit, puis schiste et gneiss se succèdent.

Climat

Vent d'est, Vent d'ouest à la croisée de deux effets climatiques, la douceur atlantique et la chaleur de la Méditerranée. Les terroirs s'étagent de 100 à 350m d'altitude.

Cépages

Les vins du Cabardès se démarquent grâce à des assemblages singuliers. Sont ici réunis des cépages qui se marient rarement dans des proportions équivalentes. Ces alliances originales sont permises par la situation de l'appellation, entre Atlantique et Méditerranée, et grâce au fort ensoleillement, aux pluies marquées et à la fraîcheur des nuits.

Le Merlot et les Cabernets Sauvignon et Franc d'une part, la Syrah et le Grenache d'autre part constituent les deux familles de cépages qui doivent représenter au moins 40% de l'assemblage final.

Les trois cépages accessoires, Côt, Fer Servadou et Cinsault ne doivent pas dépasser 20% du vin fini.

• AOC Clairette du Languedoc

1948

100 hectares exploités

Géologie

Plusieurs terroirs composés en grande partie de galets de quartz, silex et calcaire agglomérés par une matrice argilo-sableuse. Ce sol typique de l'ère quaternaire est appelé terrasses villafranchiennes. Affleurement de schistes au nord.

Climat

Méditerranéen atténué par les premiers contreforts des Cévennes.

Cépage

Clairette : 100%

- **AOC Corbières**

1985

17 200 hectares déclarés

1^{ère} AOC en surface du Languedoc (env. 1/3)

Géologie

Les Corbières offrent une grande diversité de sols (schiste, grès, calcaire, marne...).

L'appellation est segmentée en quatre zones caractéristiques : le terroir des Hautes - Corbières, le terroir de Corbières - Méditerranée, le terroir des Corbières centrales et le terroir des Corbières d'Alaric.

Climat

Dominé par l'influence méditerranéenne que l'on retrouve dans une végétation typique de la garrigue. Certains terroirs, les plus occidentaux, ressentent l'influence océanique.

Cépages

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault pour le rouge et le rosé. Grenache blanc, Bourboulenc, Maccabeu, Marsanne, Roussanne, Vermentino pour le blanc.

Vinification

Rouge: fermentation traditionnelle égrappée ou vinification à grains entiers.

Rosé : par saignée ou pressurage direct.

Blanc : traditionnelle, macération pelliculaire, (vinification en fût pour certains).

- **AOC Corbières Boutenac**

2005

1429 hectares classés

Géologie

Le terroir présente des sols d'origine secondaire (affleurements de calcaire dolomitiques et grès) et d'origine tertiaire (variétés de molasses). Des vieilles vignes à l'enracinement profond, pour trouver leurs ressources en eau, puisent ainsi les meilleures expressions du terroir.

Climat

De type méditerranéen classique avec des étés secs et chauds et des hivers relativement frais. Le vent dominant du nord - est (le cers) assure un très bon état sanitaire des raisins.

Cépages

Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre. Le Carignan représente entre 30% et 50% de l'encépagement. La Syrah ne peut dépasser 30% de l'encépagement de la totalité des parcelles produisant le vin de l'appellation.

Vinification

Les Carignan sont récoltés manuellement et transportés entiers au lieu de vinification. Les vins sont obtenus soit par vinification classique comportant le foulage préalable, soit par mise en œuvre de vendanges composées de raisins entiers.

• AOC Faugères

1982 / 2005 (blancs)

2 000 hectares exploités

Zone d'appellation

A 20 km au nord de Béziers, blottis ou dans les douces vallées des avants monts de l'Espinouse et du Caroux, sept petits villages et leurs hameaux forment l'appellation Faugères. Une AOC du Languedoc- Sud de France, avec le seul vignoble de cette région sur un terroir homogène de schiste. Ces paysages sauvages et peu urbanisés attirent les amateurs de "tourisme vert". Ce pays est une invitation à la découverte et à la randonnée, avec un patrimoine bâti et naturel remarquable.

Géologie

Schistes jaunes, gris, ocres, orangés et en profondeur des bleus splendides, les schistes à Faugères composent un des sols les plus anciens du monde et le seul terroir homogène du Languedoc.

Schistes gréseux issus de la compression des argiles à l'ère primaire, ils apportent "naturellement", surtout en culture raisonnée, la bonne acidité à des vins qui offrent des tanins fins et élégants dès leur jeunesse.

Climat

Sous un climat de type Méditerranéen, les sols de schistes, avec leur capacité à retenir l'eau et la chaleur apportent une touche particulière : ici on a l'habitude de dire que les raisins mûrissent la nuit, lorsque la terre restitue les calories emmagasinées dans la journée.

Cépages et vins

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan et Cinsault pour des vins rouges amples, ronds et puissants, qui offrent des tanins soyeux.

Mêmes cépages pour des rosés aux notes florales et leurs arômes de fruits rouges.

Roussane, Grenache Blanc, Marsanne, Vermentino (Rolle) pour les blancs, qui expriment parfaitement la minéralité de ce terroir de schiste.

A noter, les millésimes 2000 et 2001 de la Fine de Faugères sont actuellement disponibles. En dégustation, c'est une eau de vie dotée d'un joli caractère, suave et élégante.

• **AOC Fitou**

1948

2 300 hectares déclarés

Géologie

Si l'on retrouve Calcaire, Marne et Schistes sur les 25 zones, plus de 22 sols différents caractérisent le Fitou: Calcaire dur et dolomitiques, Calcaire molassique, Marnes à gypse...

Climat

Une grande partie des vignes se situe sur des coteaux exposés au Sud. Le climat est de type méditerranéen caractérisé par des hivers doux et des étés chauds et secs mais nuancé selon les secteurs. Sur le littoral très souvent venté, la faible pluviométrie est en partie compensée par l'humidité maritime. Dans l'arrière pays, plus en altitude et éloigné de la mer, le vent est plus frais avec des précipitations plus élevées. L'ensoleillement pour les deux zones, reste élevé avec près de 300 jours/an. Sous influence maritime ou en attitude, le territoire du Fitou bénéficie d'une bonne amplitude thermique entre le jour et la nuit assurant ainsi une maturation optimale.

Cépages

Le Fitou est élaboré à partir de l'assemblage de cépages, principalement de Carignan et de Grenache, équilibré avec de la Syrah et du Mourvèdre.

Afin de sauvegarder l'authentique identité du Fitou, le Carignan et le Grenache doivent représenter à eux deux 60% de l'encépagement. 41% Carignan, 35% Grenache, 18% Syrah, 6% Mourvèdre.

Vinification

Deux procédés de vinification influencent fortement le style de l'AOC Fitou :

- . La plus classique et traditionnelle qui voit les grappes de raisins foulées, ou avec un égrappage partiel ou total.
- . La macération en raisins entiers.

• **AOC Limoux**

Blanquette, Méthode Ancestrale 1938, Crémant 1990, Limoux blanc en 1993 et Limoux rouge en 2004.

1 800 hectares déclarés.

Géologie

Les versants sud des coteaux réservés à l'appellation présentent une combinaison de terres argilo-calcaires légères et caillouteuses.

Climat

Les protections naturelles, qui cernent sur trois côtés la zone d'appellation, limitent les influences maritimes et lui donnent un climat entre océan et Méditerranée.

Cépages

Blanquette : Mauzac (90 % mini), Chenin et Chardonnay.

Crémant : Chardonnay (40% mini) Chenin (20 % mini), Chardonnay + Chenin (90% maxi).

Limoux blanc (vin tranquille) : Mauzac (mini 15 %), Chardonnay, Chenin.

Limoux rouge (vin tranquille) : Merlot (50% mini), Côt, Syrah, Grenache (30% mini), Carignan (10% maxi).

Blanquette Méthode Ancestrale : 100 % Mauzac.

Vinification

Blanquette et Crémant : après une première fermentation et l'obtention des vins de base de chaque cépage, on procède à l'assemblage et on ajoute une liqueur de tirage qui provoque une seconde fermentation celle-ci en bouteille. Le vin "prend mousse". Après 9 mois de repos, à l'élimination du dépôt qui subsiste, on ajoute la liqueur d'expédition qui donne le caractère brut ou demi-sec. La bouteille est ensuite bouchée d'un liège définitif. Pour le Crémant, 12 mois de repos minimum sur "lattes" et commercialisation 15 mois après mise en bouteille.

Blanquette Méthode Ancestrale : fermentation entièrement naturelle, mise en bouteille à la vieille lune de mars, moins de 7° d'alcool acquis.

Limoux blanc : vinification et élevage en fût de chêne.

Limoux rouge : vinification classique très longue.

• **AOC Malepère**

2006

500 hectares engagés

Géologie

Coteaux argilo calcaires tout en croupe, terrasses anciennes graveleuses et pech gréseux.

Climat

La sensibilité océanique se mêle au caractère méditerranéen, révélant un climat de transition aux caractéristiques originales.

Cépages

Les vins de l'AOC Malepère sont issus de l'assemblage de cépages atlantiques et méditerranéens.

Vins rouges : Cépage principal, Merlot (minimum 50%), cépages complémentaires, Cabernet Franc, Côt (minimum 20%), cépages accessoires, Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsault.

Vins rosés : cépage principal, cabernet Franc (minimum 50%). Cépages complémentaires : Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Cot, Grenache, Merlot (minimum 20%).

• **AOC Minervois**

1985

61 communes dont 16 dans l'Hérault et 45 dans l'Aude.

5 000 hectares identifiés.

Zone d'appellation

Le territoire du Minervois est un vaste amphithéâtre délimité par le Canal du Midi au sud, la Montagne Noire au nord sur une étendue qui court des hauts de Narbonne aux portes de Carcassonne.

Géologie

La Clamoux, l'Argent Double, l'Ognon et la Cesse descendant de la Montagne Noire vers l'Aude ont créé une série de terrasses faites de galets, de grès, de schistes ou de calcaires. Ces terrasses alternent avec des zones de marnes calcaires et de grès. Au nord-ouest, près de Caunes-Minervois, ce sont les veines de schiste et de marbre rose qui s'imposent. La zone d'altitude est faite de plateaux calcaires.

Climat

Une dominante méditerranéenne avec des influences océaniques dans la partie occidentale (Clamoux et Côtes Noires) et une certaine rigueur des hivers pour le Causse qui se situe à une altitude supérieure à 300 m.

Cépages

Syrah, Mourvèdre (minimum 20%). Syrah, Mourvèdre, Grenache et Lladoner Pelut (minimum 60%), Carignan, Cinsault, Terret, Aspiran, Piquepoul pour le rouge (40% maximum). Marsanne, Roussanne, Maccabeu, Bourboulenc, Clairette, Grenache, Vermentino et Muscat à petits grains pour les blancs..

Vinifications

Rouge : traditionnelle après égrappage et en grains entiers.

Rosé : de saignée ou de pressurage.

Blanc : de pressurage direct avec ou non une partie vinifiée en barrique.

Muscat de Saint Jean de Minervois : vin doux naturel.

• **AOC Minervois La Livinière**

1999

2 600 hectares identifiés

Zone d'appellation

Au cœur du Minervois, dans la région naturelle dite du Petit Causse, au bas du Piémont de la Montagne Noire, elle regroupe six communes : Azillanet, Azille, Cessero, Félines Minervois, La Livinière et Siran.

Géologie

L'aire Minervois La Livinière peut être considérée par ses sols et ses paysages comme une réplique miniature du Minervois où tous les facteurs extrêmes seraient atténués. Zone de "causse", les sols présentent une alternance de calcaires compacts et de marnes calcaires. Sur les coteaux dominant marnes gréseuses et grès.

Climat

De par sa position entre la Serre d'Oupia et les collines de Laure-Minervois, c'est un secteur très sec où les précipitations sont comprises entre 400 et 500 mm avec un déficit hydrique estival important. La chaleur diurne particulièrement importante dans cette zone est atténuée par une fraîcheur nocturne induite par l'air frais s'écoulant des crêtes.

Cépages

Syrah, Mourvèdre et Grenache doivent représenter au minimum 60% de l'encépagement (dont 40% minimum de Syrah ou de Mourvèdre), avec un complément possible par le Carignan, Cinsault, Terret, Piquepoul et Aspiran.

Vinification

Issus de longues macérations traditionnelles ou en grains entiers, ces vins, pour avoir droit à l'appellation, doivent être élevés, en cuve ou en fût, à la propriété jusqu'au 1er novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

Dans la pratique, l'élevage dure de 13 à 18 mois.

• AOC Muscats

Le cépage unique est le Muscat petits grains. La maturité ne peut être inférieure à 252gr de sucre par litre (14° environ). Les vins doux naturels sont vinifiés exclusivement par des producteurs récoltants. L'alcool utilisé pour le mutage est obligatoirement de l'alcool vinique à 96% de volume. Il est ajouté dans une proportion de 5 à 10% du moût mis en œuvre. La teneur en alcool finale doit être comprise entre 15 et 18°.

Muscat de Frontignan (AOC depuis 1936)

Un vignoble situé entre l'étang de Vic La Gardiole et l'étang de Thau près de la commune de Frontignan.

Des sols argilo calcaires avec des teneurs en sable de plus en plus importantes quand on se rapproche de la Méditerranée.

Muscat de Lunel (AOC depuis 1943)

Un vignoble implanté autour de la ville de Lunel, à mi-chemin entre Montpellier et Nîmes, pays de la bouvine et des courses à la cocarde. L'appellation est située sur des sols de grès à cailloutis siliceux rouges. Ces sols peuvent atteindre des profondeurs considérables.

Muscat de Mireval (AOC depuis 1959)

Un vignoble situé au bord de l'étang de Vic La Gardiole près de la commune de Mireval sur la route qui relie Montpellier à Sète. Des sols d'origine jurassique avec de nombreux éclats calcaires.

Muscat de Saint Jean de Minervois (AOC depuis 1949)

Un vignoble situé à 250 mètres d'altitude sur des sols de calcaire alvéolé. Ce sont des sols très peu profonds où les éclats de calcaire se mêlent à de l'argile rouge.

Le climat méditerranéen est tempéré par l'altitude.

• AOC Saint-Chinian

AOC rouge, rosé depuis 1982 et blanc depuis 2005, Saint-Chinian Berlou, Saint-Chinian Roquebrun 2005.

3 300 hectares déclarés

Zone d'appellation

Située au nord-ouest de Béziers dans le département de l'Hérault, au pied du Massif du Caroux et de l'Espinouse, elle regroupe vingt villages.

Géologie

Le terroir du Saint-Chinian est partagé en deux par les cours de l'Orb et du Vernazobres. Au nord, les schistes et les grès dominent et peuvent occuper 90 % du volume du sol dès 40 cm de profondeur. Ce type de sol très acide retient peu l'eau et la vigne doit s'adapter aux grandes sécheresses. Au sud, c'est le calcaire déposé par la mer au secondaire qui se marie à la bauxite et à l'argile. On découvre un ensemble de petits plateaux avec une couche de terre très superficielle nécessitant un long enracinement de la vigne.

Climat

Typiquement méditerranéen. Moyenne annuelle des températures : 14 °C.

Cépages

Grenache, Syrah et Mourvèdre, Carignan, Cinsault, Lladoner Pelut pour rouges et rosés. Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Rolle pour les blancs.

Vinification

Rouge : fermentation traditionnelle ou macération carbonique.

Rosé : par saignée, égouttage ou pressurage direct.

Blanc : par pressurage direct.

Dénominations

Berlou et Roquebrun SCHISTE MAJORITAIRE