

Thème : Le vignoble du Languedoc.	http://www.languedoc-wines.com/bienvenue.asp
Finalité :	Situation géographique et historique du vignoble, Les différents cépages et les vinifications, Les différentes appellations et les accords mets et vins.

1° Situation géographique :

Le vignoble se présente sous la forme d'un amphithéâtre très redressé et dominant le littoral ainsi que le golfe du Lion à moins de 40 Km de la côte et sur plus de 200 Km de long. Il s'étend le long de la méditerranée, autour du golf du Lion sur quatre départements : l'Hérault, l'Aude, le Gard et les Pyrénées Orientales.

■ Le 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. La région bénéficie d'une saison chaude et sèche importante nuancée par l'incident du relief. La diversité et les spécificités des différentes régions ont permis la définition des grandes zones climatiques. En effet, le Languedoc, tourné vers la mer, ne communique avec l'intérieur des terres que par deux couloirs, la vallée du Rhône et le seuil de Naurouze ou Lauragais. Sur l'ensemble de l'année, on peut compter 200 jours de vent et 50 jours de pluie.



Superficie
41 500 Ha
Production
2 000 000 Hl/an
Rendement de Base moyen
48 Hl/Ha

■ Le terroir :

Les sols viticoles du Languedoc forment un véritable puzzle qui présente cependant des caractères communs propices à la formation de terroirs de qualité. Entre les remuantes Pyrénées et le vieux Massif Central, les Corbières ont connu une histoire géologique très complexe qui explique une grande diversité de sols (schiste, calcaire, grès, marne...) ce sont des sols peu fertiles, pauvres en matières organiques, dont la partie fine présente des teintes rouille dues aux oxydes de ferrique. Celle-ci est faiblement pourvue en calcaire actif, même sur les roches calcaires. Ce sont les sols rouges typiquement méditerranéens décarbonatés « terra rossa ». Ce type de sols permet de corriger une partie des outrances climatiques.

2° Historique du vignoble :

■ Serti de trois montagnes, le Languedoc est l'une des plus anciennes régions vinicoles en France et parmi les plus marquée par l'empreinte de l'histoire. On peut remarquer bon nombre de signe qui prouve que depuis le début de l'humanité l'homme s'y est implanté et y a été très actif.

■ Le vin est apparu au 7^{ème} siècle par le biais des marchands Etrusques. La production à l'époque s'appelle la « Narbonnaise ». Des Romains vont alors s'approprier des terres pour y cultiver la vigne. Le vin de la région va donc profiter des nombreux accès à la Méditerranée pour être exporté dans tout l'Empire Romain. La fin de l'Empire va marquer le début d'une période noire pour la viticulture. La conquête de la Gaule Narbonnaise par les barbares (Wisigoths et Francs) et les batailles qui suivirent pour le maintien des territoires aux mains de l'un ou de l'autre vont finir par détruire le travail des Romains. Les vignes dévastées et abandonnées vont alors pratiquement disparaître.

■ Ce seront les moines de la région qui vont continuer la culture de la vigne et assurer ainsi la survie de la viticulture dans la région. Comme pour la bière dans d'autres régions les moines vont étudier et développer les techniques de culture de la vigne et les procédés de vinification pour toujours améliorer la qualité de leurs vins. Ils vont être à la l'origine d'une découverte importante avec la création du premier vin pétillant toujours fabriqué aujourd'hui et appelé Blanquette (ou Crémant du Limoux). Cette appellation fait partie des différentes appellations des vins du Languedoc. Cette période du Moyen Age va permettre à nouveau d'exporter les vins de la région par voie de mer en profitant des ports de la région. Arnau de Villanova « inventa » les vins doux naturels au 13^{ème} siècle, dès leur apparition ceux ci connurent un vif succès. Les eaux de vie vinrent renforcer cette réputation au 17^{ème} siècle. Les nombreuses guerres qui vont dévaster la région vont mettre fin à cette prospérité commerciale jusqu'à la création par Louis XIV du Port de Sète qui servira de port d'attache pour ses vaisseaux. Le port va alors se développer grâce au commerce des vins de la région. Le Canal du Midi (1681) va également conduire à l'extension des exportations de vin du Languedoc en ouvrant un passage vers l'intérieur des terres et les royaumes du Nord de l'Europe. Malgré tout cela la viticulture dans le Languedoc va connaître encore des jours difficiles avec la Révolution qui va sérieusement affaiblir la viticulture en Languedoc, sans compter sur les difficultés liées aux phénomènes naturels (gel, sécheresse, parasites, insectes) qui limitent les rendements. Le commerce du vin, facilité, s'accroîtra encore avec l'arrivée du Chemin de Fer dans la région en 1855. Et pour satisfaire la forte demande en vins de table, l'Aramon, cépage productif mais de médiocre qualité, est massivement planté en Languedoc au cours du 19^{ème} siècle.

■ Malheureusement, un autre malheur va s'abattre sur les vignes languedociennes: le Phylloxera. Ce petit insecte va être à l'origine de la destruction d'une très grande partie du vignoble de la région. Il s'attaque aux racines de la plante obligeant l'arrachage systématique des vignes. Ce sera finalement résolu avec l'importation de vignes plus résistantes venant d'Amérique.

En effet l'insecte était originaire de ce continent et les vignes cultivées en Amérique avaient développé une résistance naturelle à ses attaques.

■ Le développement viticole du Haut Languedoc profite à de nombreux petits propriétaires. Certains ont un autre métier et ont ainsi un revenu d'appoint tiré de la vigne. Dans le Biterrois, il existe de nombreuses petites exploitations familiales qui vivent de la viticulture. Elles voient leurs bénéfices suivre la courbe ascendante. La viticulture procure de nombreux emplois induits, ouvriers agricoles, tonneliers, fabricants d'engrais, d'outils, de machines, mais aussi dans le transport et le négoce. Les petits propriétaires doivent s'organiser pour mieux écouler leur production. Au début du 20^{ème} siècle, dans le Biterrois, certains d'entre eux fondent des coopératives (1905). L'idée a germé dès 1901 et sous l'impulsion d'un limonadier biterrois, Elie Cathala habitué des circuits de distribution. Ce qui n'était au départ qu'une coopérative de vente devient une coopérative de vinification pour les viticulteurs coopérateurs. Au mois de mai 1905, la cave reçoit la visite de Jean Jaurès. À la suite de Maraussan, d'autres caves coopératives seront construites dans le Languedoc, le Roussillon et dans les autres régions viticoles françaises, en Provence comme dans le Bordelais.

■ Une grande majorité de ces "petits vigneron" coopérateurs du Languedoc et du Roussillon sont de sensibilité socialiste, voire communiste (mise en commun des outils de production et des bénéfices de la vente, principe de base des caves coopératives), formant ainsi un "Midi Rouge". La majorité des élus locaux, issus de communes rurales ou du milieu viticole, sont les représentants politiques de ce "Midi Rouge". Des liens politiques unissent les vigneron et ouvriers agricoles du Languedoc aux classes ouvrières de la France du nord et de l'est. Les années 1902 et 1903 avaient connu de faibles récoltes, dues à la météorologie : 35 à 40 millions d'hectolitres. Les cours sont alors de 16 francs (2,50 €), puis de 24 francs (3,80 €) l'hectolitre. En 1904 et 1905, toujours à cause de la météorologie, les récoltes sont extrêmement abondantes dans toute l'Europe : la hausse de production est de 96 % en France, de 48 % en Espagne, de 16 % en Italie, les trois principaux producteurs européens. Alors que le seuil de mévente se situe à 50 millions d'hectolitres, la production est de 69 millions. La production se maintient à un niveau élevé les années suivantes : 58 millions d'hectolitres en 1905, 52 en 1906, 66 en 1907. Le prix de l'hectolitre de vin passe à 6 ou 7 francs (1 €).

Le vin languedocien se vend de plus en plus mal. Les récoltes abondantes font gonfler des stocks devenus impossibles à écouler. Dans les troquets, on vend même le vin « à l'heure » : on paye et on boit tout le vin que l'on veut... ou que l'on peut boire ! Dès 1905, une manifestation rassemble 15 000 personnes à Béziers. À cette crise de surproduction, s'ajoute la concurrence étrangère (l'Espagne et l'Italie ont elles aussi des excédents à écouler), et celle des vins algériens. De plus, le marché est en partie occupé par des vins élaborés à partir de raisins séchés importés (type raisins de Corinthe), de vins dits « mouillés » (allongés d'eau), chaptalisés ou même élaborés sans raisin. Si les vigneron accordent une grande importance à cette concurrence déloyale, qui existe, elle ne représente pas plus de 5 % du marché.

■ 1907, la crise est là. Les petits viticulteurs sont ruinés, les ouvriers agricoles sont au chômage. Il y a un effet domino sur toute la population, la ruine des vigneron entraîne celle des commerçants et des autres corps de métiers, la misère règne sur tout le littoral. Les vendanges de 1906 ne se vendent pas. Des mouvements de révoltes des vigneron, de certains notables et élus locaux vont se former en réaction de l'absence d'action du gouvernement de Clémenceau dans la lutte contre les fraudes sur les vins (surproduction française et étrangère). 31 mars 1907 : cinq à six cent manifestants à Bize-Minervois. Le député et ministre Albert Sarraut démissionne ; 14 avril : quelque milliers de manifestants à Coursan ; 21 avril : dix à quinze mille à Capetang ; 28 avril : vingt mille manifestants à Lézignan-Corbières ; 5 mai, on compte 100000 personnes à Narbonne où l'armée fait feu sur les manifestants ; le 12 mai, ils sont cent à cent cinquante mille sur les allées Paul Riquet et au Champ-de-Mars à Béziers, où l'armée fraternise avec la foule. Sur les banderoles portées par les vigneron on pouvait lire : « La victoire ou la mort ! », « Mort aux fraudeurs », « Assez de parole, des actes », « Du pain ou la Mort » ou encore « Vivre en travaillant ou mourir en combattant ». Les manifestants venaient de plus de 200 communes de la région et ils ont été rejoints par de nombreux employés et commerçants de la ville. La manifestation est clôturée par les discours prononcés par Marcellin Albert et par le maire de Béziers, Émile Suchon, discours prononcés sur la place de la Citadelle (aujourd'hui Jean Jaurès). Il y eut quelques incidents légers lors de l'appel à la dispersion des manifestants. ; Le 19 mai : près de deux cent mille manifestants à Perpignan, où les viticulteurs incendient la Préfecture ; le 26 mai : plus de deux cent mille manifestants à Carcassonne ; le 2 juin : trois cent mille manifestants à Nîmes ; le 9 juin, au moins un demi million à Montpellier. C'est la plus grosse manifestation de la troisième République : l'évêque, Mgr de Cabrières, fait ouvrir les portes de la cathédrale de Montpellier et celles des églises de la ville pour permettre aux viticulteurs grévistes d'y passer la nuit. Les royalistes soutiennent activement le mouvement, ainsi que les radicaux. Seul le parti socialiste se montre inquiet de l'aspect interclasses de la lutte. Tout le Languedoc semble se liguier contre Clémenceau, président du Conseil. La révolte vigneronne ne faiblit pas, et rassemble toutes les tendances politiques ; le 10 juin, de nombreux élus languedociens démissionnent pour protester contre l'absence de solution proposée par le gouvernement. Clémenceau compte sur un pourrissement et un essoufflement de la révolte. Il a tort : 600 maires annonceront leur démission, dont le maire socialiste de Narbonne, Ernest Ferroul, qui a soutenu le combat mené par Marcellin Albert, après s'en être méfié à l'origine. Il va mener la fronde des élus ; le 19 juin, Ernest Ferroul est arrêté au petit matin à son domicile à Narbonne par le 139^e régiment de cuirassiers, et emprisonné à Montpellier. La nouvelle de l'arrestation programmée de tous les membres du Comité d'Argeliers met le feu aux poudres. Des incidents éclatent durant toute la journée, puis vers le soir, dans la confusion générale, la cavalerie tire sur la foule. Il y a deux morts, dont un adolescent de 14 ans ; le lendemain 20 juin, la tension monte encore. A la suite de nouvelles échauffourées, l'armée fait feu sur la foule, tuant à nouveau cinq personnes. Parmi elles, une jeune fille de 20 ans, Cécile Bourrel, venue à Narbonne en ce jour de marché. Cette répression commandée par le Tigre Clémenceau, qui cumulait les fonctions de président du Conseil et ministre de l'Intérieur, révolte les soldats du 17^{ème} régiment d'infanterie, dont beaucoup étaient des fils de vigneron ou de paysans originaires de la région. Dans la soirée du 20 juin, les soldats apprennent le drame de Narbonne. Environ 500 soldats de la 6^e compagnie du 17^e régiment d'infanterie se mutinent. Ils emportent armes et munitions, quittent la caserne où ils étaient cantonnés et prennent la direction de Béziers, à pied. Ils

parcourent une vingtaine de kilomètres, par une marche de nuit. Le 21 juin, en début de matinée, ils arrivent à Béziers. Ils sont accueillis chaleureusement par les Biterrois. Les soldats s'installent alors sur les Allées Paul Riquet, longue esplanade au centre de Béziers et ils fraternisent avec la population qui n'hésite pas à leur offrir de la nourriture et du vin. Les autorités militaires ne peuvent accepter cette mutinerie. L'exemple du 17^e régiment peut donner des idées similaires à d'autres régiments de la région. Les forces de l'ordre chassent les mutins dans la journée, sans aucun incident majeur. Le 22 juin, par train, les soldats sont contraints de regagner leur caserne agathoise. Plus tard, les leaders de la mutinerie sont envoyés en Tunisie, à Gafsa, par mesure disciplinaire, puis connaissent l'horreur des tranchées pendant la Grande Guerre. C'est à la suite de ces événements que désormais les conscrits effectueront leur service militaire loin de chez eux.

Le mouvement a failli tourner à l'émeute et au soulèvement général de la région (des soldats s'étaient rangés du côté des manifestants), ce fut la loi du 29 juin 1907 votée à l'Assemblée qui mit fin à la révolte. Cette loi qui venait renforcer celle de 1905 trop imprécise va mettre fin aux pratiques frauduleuses sur la fabrication du vin. Le Parlement adopte une série de lois pour réduire le sucrage et le mouillage des vins, le 29 juin. En septembre, la Confédération générale viticole est créée. Cependant, les effets de la crise viticole sont longs à résorber. Des milliers d'hectolitres de « pinard » sont distillés.

■ Le Languedoc connaît par la suite d'autres crises viticoles, liées à la surproduction et à la mévente. La vigne a été considérée longtemps comme la seule richesse de la région puis le développement des cultures maraîchères et du tourisme ont petit à petit remplacé la vigne. On essaye de privilégier aujourd'hui les vins d'appellation par rapport aux vins de tables mais la reconversion n'est pas toujours possible. Dans les années 80, les vins de l'Hérault se voient attribuer les Appellations d'Origine Contrôlée de Saint Chinian, Clairette du Languedoc, Minervois, Coteaux du Languedoc et Faugères.

■ Il est à noter que ce vignoble intéresse les grands noms du monde viticole car elle possède un fort potentiel. On peut noter parmi ces noms les Rothschild, les Mondavi...

3° Les différents cépages :

3°1° Les cépages noirs :

Le Carignan : D'origine espagnole, il doit son nom à la ville de Cariñena, dans la province de Saragosse. Il est d'ailleurs un peu cultivé en Espagne. Pendant de nombreuses décennies, il a été le cépage le plus planté en France. Il est implanté dans tout le midi méditerranéen. Il partage avec le gamay une réputation, injustifiée de cépage médiocre uniquement planté pour son rendement. A la suite de la crise du phylloxéra, on a planté dans les plaines irriguées du Languedoc-Roussillon des milliers d'hectares de Carignan, ce qui a grandement nui à la réputation des vins de cette région et à celle du cépage : avec des rendements supérieurs à 60 hectolitres à l'hectare, on obtient des vins sans intérêt.



Mais aujourd'hui la tendance est à l'arrachage, et les bons viticulteurs ne conservent que les vieilles vignes plantées en coteaux, avec des rendements ne dépassant pas 50 hectolitres à l'hectare, qui permettent d'obtenir des résultats très intéressants. Dans la plupart des A.O. du Languedoc, le Carignan n'entre que pour 30% dans la composition des vins, parfois moins. Une exception notable : le Fitou.

Le Grenache : Originaire d'Espagne, il est l'un des grands cépages de qualité de la zone méditerranéenne. Il ne craint pas les climats arides et son port droit lui permet de résister au vent. Sa maturation lente autorise une importante production saccharifère. Sa peau, peu riche en anthocyanes semble plus rosée que rouge. Dès qu'il est sur une terre inapte à autre chose que la vigne ou l'olivier, il peut avoir une couleur intense, profonde et violacée. Peu atteint par l'oïdium, il est cependant sensible aux maladies. Gros producteur, il donne ses meilleurs résultats sur les coteaux secs et caillouteux. On tire partie de sa tendance oxydative dans l'élaboration des V.D.N.



La Syrah : Origine imprécise mais elle proviendrait de la ville de Schiraz en Iran. La légende ajoute que les ceps auraient été rapportés des croisades par le chevalier de Stérimberg qui se retira en 1224 sur le coteau de l'Hermitage. Cependant des recherches génétiques récentes, ont permis d'identifier avec certitude, que la syrah provient de la partie septentrionale des Côtes du Rhône et que c'est un croisement naturel de Dureza et Mondeuse Blanche. Elle débouffe assez tardivement et présente une fertilité assez faible. Elle est également sensible à diverses maladies et parasites. Le vin de syrah est très coloré et riche en tanins. Vinifiés seule, elle peut produire des vins de garde.



Le Mourvèdre : Deuxième cépage noir d'Espagne, il existe en France depuis le 14^{ème} siècle en Provence, mais on ignore comment il a été introduit de la péninsule Ibérique. Un temps oublié, il retrouve aujourd'hui la faveur des vigneron du pourtour méditerranéen. Assez sensible à l'oïdium et au mildiou, il résiste bien à l'excoriose et à la pourriture grise. Ses souches sont sensibles au froid hivernal. Se plaît parfaitement lorsqu'il est planté sur des coteaux bien exposés au midi se réchauffant très rapidement. Le Mourvèdre est peu productif et produit des raisins concentrés, avec une structure tannique importante. D'où une participation aux assemblages pour ses tanins. Très coloré, il possède un potentiel de garde important. L'assemblage avec les autres cépages méridionaux permet d'obtenir des vins plus souples et abordables dans leur jeunesse.



Le Cinsault : Ce cépage est assez productif. Il a notamment beaucoup été planté au Maghreb. En Afrique du Sud, il a été croisé avec le pinot noir, ce qui a donné un métis : le pinotage. Ce cépage plus que tout autre, redoute les gros rendements. Lorsque le rendement est raisonnable, il peut présenter une jolie couleur rose délicate, du fruit, de la fraîcheur pour les rosés... Il est moyennement sensible à l'oïdium et peu sensible à la brunissure. Résiste assez bien à la sécheresse. Sur des schistes et avec un faible rendement, il produit des vins fruités et souples.



- On utilise aussi en petite quantité les cépages aquitains comme le cabernet sauvignon ou le merlot.

3° Les cépages blancs et gris :

Le Bourboulenc : Ce cépage provençal produit de grosses grappes avec des baies de taille moyenne. Il permet d'élaborer des vins fins et peu alcoolisés. C'est un vieux cépage blanc, que l'on retrouve également dans l'appellation Châteauneuf du Pape. Ce cépage vigoureux, recommandé dans tous les départements méditerranéens est sensible au mildiou. Le Bourboulenc présente des vins frais. Ils s'assemblent très bien avec le grenache blanc ou la clairette.

Le grenache blanc : Les grappes sont moyennes à grandes et les baies sont de taille moyenne. La grappe est tronconique, compacte et ailée. Le cépage est très vigoureux mais moyennement productif. Il est adapté aux sols graveleux ou caillouteux peu acides. Il donne selon les sols et type de vins de 20 hl/ha en Roussillon, à près de 100 hl/ha en zone de plaine. Le grenache est généralement conduit en gobelet à taille courte. Il est peu sensible à l'oïdium mais il craint le mildiou, l'excoriose, la pourriture grise, la carence en magnésium et les vers de la grappe. Il résiste bien à la sécheresse et aux vents violents.

La Clairette : La clairette est l'un des plus anciens cépages du Languedoc. Plant vigoureux, elle s'accommode bien des terres maigres ou elle débourre tardivement. Sa culture est en régression en raison de la mévente de ses vins blancs qui ont tendance à mûrir rapidement. Sinon elle donne un vin assez alcoolique, peu acide aux arômes marqués (miel), mais laissant une amertume en fin de bouche. Elle permet également d'élaborer des vins effervescents.

- On utilise aussi en petite quantité :

La Roussanne : Cépage noble à faible rendement, possède des qualités aromatiques exceptionnelles qui compensent la difficulté de sa culture. Origine imprécise, la plupart des ampélographes, la situent vers le nord de la vallée du Rhône ou la Savoie. Une atmosphère sèche, claire et chaude paraît nécessaire à l'acquisition de toutes les qualités de ce cépage et sa maturité un peu tardive rend, son mûrissement difficile. Les sols caillouteux, chauds et bien drainés du Languedoc lui conviennent parfaitement. Seul, le vin de Roussanne est très rare : on mélange en général les raisins à ceux de la Marsanne, plus fertile, mais de moindre qualité. Pourtant, la Roussanne pure donne des vins d'une indiscutable finesse.

La Marsanne : Cépage assez vigoureux, au débourrement assez tardif. Elle se plaît sur les sols chauds et caillouteux. Elle donne des vins blancs secs ou effervescents aux arômes puissants, fins et à l'acidité moyenne.

Le Piquepoul : Il a trouvé une niche dans l'appellation Coteau du Languedoc Piquepoul de Pinet où il est présent à au moins 70 %. Les grappes et les baies sont de tailles moyennes. Le cépage est sensible à l'oïdium, à la pourriture grise et à l'étréose. Il donne un vin blanc sec, neutre et de qualité moyenne.

La Rolle : Produit des vins blancs de couleur pâle, équilibrés et gras avec une grande richesse aromatique (arômes floraux et fruités). Dans certaines régions, notamment en Corse et Italie, ce cépage est également appelé Vermentino.

4° Les vinifications :

■ **Restructuration du vignoble :** Les 20 dernières années ont connu une profonde restructuration du vignoble avec un développement de cépages méditerranéens comme le Grenache, le Mourvèdre ou la Syrah, vedette des nouvelles plantations. Parallèlement, la recherche appliquée a permis une meilleure adaptation des cépages traditionnels et une optimisation de leur culture. La vinification séparée des cépages en fonction de leur maturité et de leur comportement en cuve est la règle générale. Après cette étape, les vignerons portent beaucoup d'attention aux assemblages.

■ **Réactivation biologique des sols :** Une des recherches les plus récentes consiste à privilégier la fertilisation biologique des sols plutôt que chimique. Utilisation de plus de compost, mise en place de la culture raisonnée.

■ **Maîtrise des rendements :** Lier les conditions naturelles de terroir et de climat à une maîtrise volontaire des volumes moyens en A.O.C.: 45 hectolitres/hectare en rouge et 60 en blanc.

■ **Vinification en vin rouge :** La vinification traditionnelle. Elle consiste à fouler mécaniquement la vendange avec un égrappage partiel. La durée de la cuvaison est de 8 à 30 jours selon les années, à une température comprise entre 25 et 32°, puis le vin de goutte et de presse sont assemblés en fonction des cuvées. La vinification à grains entiers (macération carbonique) : Elle offre des vins plus souples avec de la rondeur, que l'on peut boire plus jeunes. Les raisins sont introduits entiers sans foulage dans une cuve saturée en gaz carbonique (milieu anaérobie). Une première fermentation commence à l'intérieur du grain et après 8 à 20 jours de macération à une température de 32°, on presse. La fermentation se termine à 22°.

Quelle que soit la méthode employée, après la fin des fermentations, les différentes cuves sont clarifiées pendant l'hiver. Elles sont ensuite assemblées pour atteindre le meilleur équilibre entre les différents cépages. On procède alors au collage (clarification des vins) puis à la filtration. Après un élevage soigné en cuve ou en barrique dans des chais isolés de la chaleur, on effectue la mise en bouteille.

■ **Vinification en vin rosé :** Ce sont essentiellement des vins dits de saignée. Les raisins sont mis en cuve avec ou sans foulage et très vite, le premier jus est retiré par crainte qu'il ne fermente et ne prenne une teinte trop prononcée. La finesse du vin provient ensuite de longues fermentations à températures basses et constantes.

■ **Vinification en vin blanc :** La vinification s'effectue par pressurage direct des raisins à l'aide de pressoirs pneumatiques ou à cage tournante. Un court repos à basse température (8°) permet de séparer les bourbes avant l'étape de fermentation. Celle-



ci peut durer plusieurs jours à des températures comprises entre 16 et 18°. La fermentation en fûts de chêne donne de très bons résultats, sans pour autant masquer la typicité des vins blancs dans lesquels le vigneron peut pleinement exprimer son art.

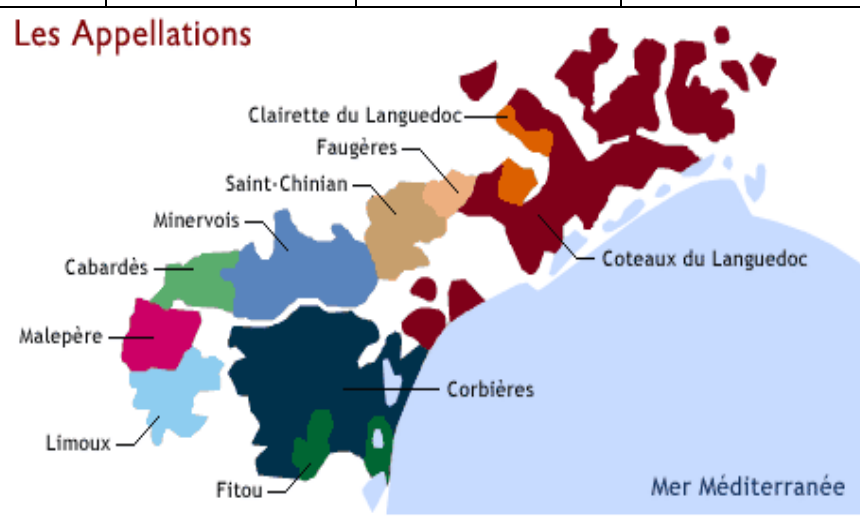
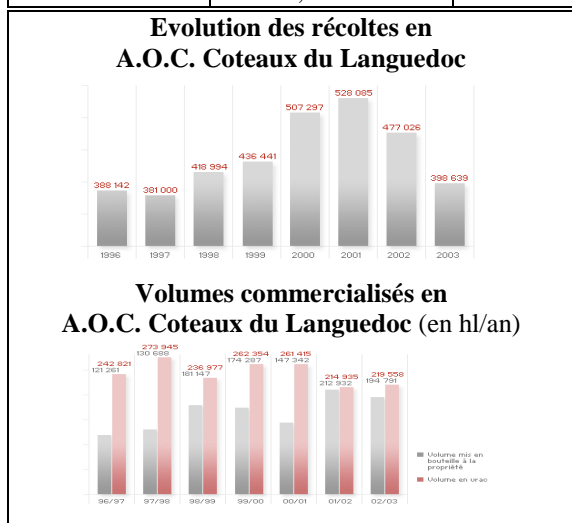
■ **Maîtrise des températures** : Un des handicaps naturels fut longtemps les fortes températures au moment des vendanges ainsi que les variations rapides et importantes tout au long de l'année. Dans une première étape, grâce à des groupes de froid, on évitait de dépasser le seuil fatidique pour les levures. Depuis, les méthodes de régulation ont permis d'agir sur la fermentation par refroidissement mais aussi par réchauffement. Préoccupation des vignerons, le contrôle des températures s'est poursuivi sur les conditions d'élevage et de stockage avec notamment des cuves semi enterrées.

5° Les différentes appellations :

Elle fournit une grosse partie des vins de table. La diversité de cette région, vaste terroir qui compte 40% du vignoble français, provient aussi bien des sols et des climats que des appellations et des cépages. Région qui produit également 90 % des V.D.N.

5°1° Les A.O.C. du Coteaux du Languedoc :

	Coteaux du Languedoc	Saint Chinian	Faugères	Clairette du Languedoc	Clairette de Bellegarde
Superficie	10 000 Ha	3 300 Ha	2 000 Ha	100 Ha	40 Ha
Production	474 000 Hl.	135 000 Hl.	80 000 Hl.	3 800 Hl.	N.C.
Rendement	47,4 Hl/Ha	41 Hl/Ha	40 Hl/Ha	38 Hl/Ha	



Appellations	Situation géographique Géologie	Cépages	Observations
Coteaux du Languedoc. 	S'étend le long du littoral méditerranéen de Narbonne à l'ouest aux confins de la Camargue à l'est et s'appuie aux contreforts de la Montagne Noire et des Cévennes. Calcaire dur des garrigues et de sols schisteux mais aussi des graves calcaires.	Tous.	A.O.C. depuis 1985. 50% de la production sont commercialisées en bouteilles. L'appellation peut être complétée : Voir tableau spécial.
Saint Chinian. 	Située au nord-ouest de Béziers dans le département de l'Hérault, au pied du Massif du Caroux et de l'Espinouse. Partagé en deux par les cours de l'Orb et du Vernazobres. Au nord, les schistes et les grès dominant. Au sud, c'est le calcaire, la bauxite et à l'argile. On a un ensemble de petits plateaux avec une couche de terre très superficielle nécessitant un long enracinement de la vigne.	Grenache, Syrah et Mourvèdre, Carignan, Cinsault, Lladoner Pelut.	Il existe une appellation sous régionale Saint-Chinian (1982) et, depuis le 12 février 2004, deux appellations communales qui sont Saint-Chinian Berlou et Saint-Chinian Roquebrun. On élaborait en parallèle des vins blancs en appellation Coteaux du Languedoc. En 1993, le syndicat a formulé une demande auprès de l'INAO pour obtenir la reconnaissance d'une appellation Saint-Chinian en blanc (1% de la production).
Faugères. 	Au nord de Béziers et de Pézenas, un terroir qui part de la plaine pour grimper sur les premiers contreforts des Cévennes à 300 m d'altitude. Schistes produits lors de la formation du Massif Central et argiles issues des dépôts marins. Les sols sont très filtrants, peu fertiles et très acides.	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault et Carignan.	Volonté de compléter la gamme par la détermination des critères pour un A.O.C. Blanc Faugères (2005). Relance de la Fine Faugères depuis novembre 2000. Création d'une marque commune à l'ensemble des producteurs. Existence d'une bouteille syndicale créée pour mettre en avant les têtes de cuvée.

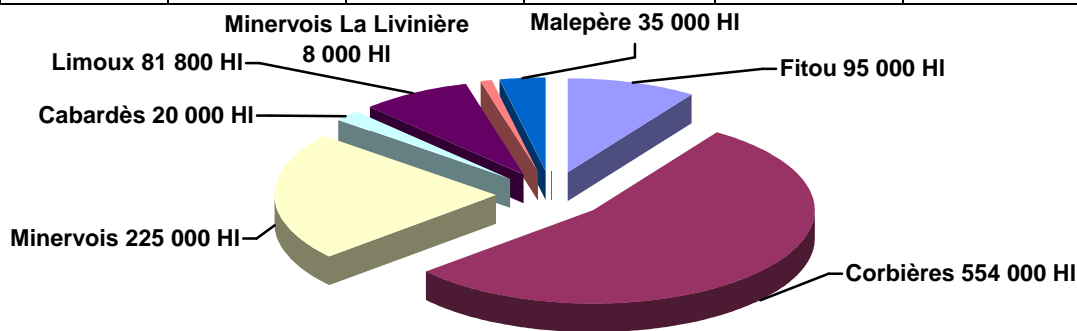
Appellations	Situation géographique Géologie	Cépages	Observations
Clairette du Languedoc. []	Terrasses dominant le fleuve Hérault à 30 Km de la mer, réparties sur huit communes. Terroirs composés en grande partie de galets de quartz, silex et calcaire agglomérés par une matrice argilo sableuse. Schistes au nord.	Clairette.	A.O.C. depuis 1948. Production historique, c'est sans doute ce type de vin qu'élaboraient les romains.
Clairette de Bellegarde. []	A mi chemin entre Nîmes et Arles, à l'intérieur de la commune de Bellegarde dans le département du Gard.	Clairette	A.O.C. depuis 1949. Il existerait une petite production en blanc moelleux mais qui reste confidentielle.

■ **Les vins du Coteaux du Languedoc** : Les appellations suivantes complètent l'appellation Coteaux du Languedoc.

Appellations	Situation géographique	Observations
La Clape	Zone côtière, au nord est de Narbonne.	Un peu de vin blanc.
Quatourze	Au nord de Narbonne.	
Cabrières	Au nord est de Béziers.	
St Saturnin	Au nord de Cabrières, au pied des contreforts du Larzac.	
Montpeyroux	A L'est de St Saturnin, sur la bordure du causse du Larzac.	
St George d'Orques	Au nord ouest de Montpellier.	
Pic Saint Loup	A une vingtaine de kilomètres de Montpellier.	
St Drézery	Au nord est de Montpellier.	
St Christol	Entre Nîmes et Montpellier.	
Vérargues	Entre Nîmes et Montpellier.	
Méjanelle	Entre Montpellier et la mer près de la Grande Motte	
Picpoul de Pinet	Entre Sète et Pézenas, près de l'étang de Thau.	Uniquement des vins blancs. Cépage Picquepoul exclusivement.



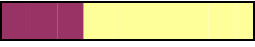
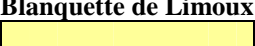
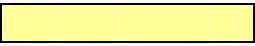
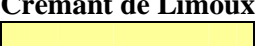


5°2° Les autres vins du Languedoc :

	Fitou	Corbières	Minervois	Cabardès	Limoux	Minervois La Livinière	Malepère
Superficie	2 500 Ha	13 500 Ha	4 800 Ha	450 Ha	1 800 Ha	200 Ha	640 Ha
Production	95 000 Hl.	554 000 Hl.	225 000 Hl.	20 000 Hl.	81 800 Hl.	8 000 Hl.	34 500 Hl.
Rendement	38 Hl/Ha	41 Hl/Ha	47 Hl/Ha	44 Hl/Ha	45 Hl/Ha	40 Hl/Ha	54 Hl/Ha



Répartition des appellations en hectolitres

Appellations	Situation géographique Géologie	Cépages	Observations
Fitou []	Au nord de perpignan. De petites collines séparées de la mer par des étangs, un sol argilo-calcaire pour la partie maritime. La zone montagneuse se caractérise par des sols de schistes de faible profondeur.	Carignan, grenache, syrah, Cinsault et Mourvèdre.	A.O.C. depuis 1948. Viendrait de "Fictorum" qui signifie la "limite". Le village de Fitou était la frontière entre la Gaule et l'Ibérie. Il ne peut être livré à la consommation qu'après un élevage de 9 mois minimum.
Corbières []	Des portes de Carcassonne aux étangs de Leucate et de La Nouvelle, des contreforts des Pyrénées aux pieds de la Montagne Noire. Grande diversité de sols (schiste, calcaire, grès, marne...) Cette diversité se traduit par la distinction de 11 terroirs répartis sur l'ensemble.	Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache et Cinsault. Grenache blanc, Bourboulenc, Roussanne, Marsanne et Maccabeu.	A.O.C. depuis 1985. 2005 marque la naissance du cru Corbières Boutenac résultant de la politique de hiérarchisation menée par l'appellation depuis quelques années.

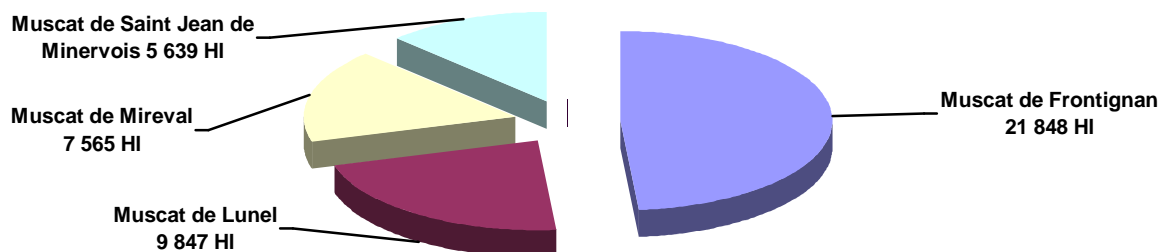
Appellations	Situation géographique Géologie	Cépages	Observations
Minervois. 	Vaste amphithéâtre délimité par le Canal du Midi au sud, la Montagne Noire au nord sur une étendue qui court des hauts de Narbonne aux portes de Carcassonne. Série de terrasses faites de galets, de grès, de schistes ou de calcaires. Au nord-ouest, près de Caunes-Minervois, ce sont les veines de schiste et de marbre rose. La zone d'altitude est faite de Causses percés de gorges.	Carignan, Syrah, Cinsault, Grenache, Mourvèdre et Piquepoul. Bourboulenc, Maccabeu, Marsanne, Roussanne, Clairette, Grenache, Vermentino et Muscat.	A.O.C. depuis 1985. Le projet Minervois Ambition : détermination stricte de chaque type de vin à l'intérieur de l'appellation pour aboutir à la reconnaissance d'identités de terroir (cf. Minervois La Livinière). Travail de recherche sur la production de blancs moelleux connus sous le nom de Minervois Nobles jusqu'au début des années quatre-vingt.
Minervois La Livinière. 	Au coeur de Minervois, dans la région naturelle dite du Petit Causse, au bas du Piémont de la Montagne Noire, elle regroupe six communes. Zone de "causses", les sols présentent une dominante de calcaires compacts et de marnes calcaires.	Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre.	A.O.C. depuis 1997. Issus de longues macérations traditionnelles ou à 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, soit un élevage de plus de 15 mois.
Limoux. 	A 25 km au sud de Carcassonne, nichée le long de la haute vallée de l'Aude entre les plateaux du Chalabrais à l'ouest, celui de Lacamp à l'est, adossée aux Pyrénées. Les versants sud des coteaux réservés à l'appellation présentent une combinaison de terres argilo-calcaires légères et caillouteuses.	Mauzac (min 15 %), Chardonnay, Chenin.	Peu de vin commercialisé sous cette A.O.C. Vin tranquille. Vinification et élevage en fûts de chêne.
Blanquette de Limoux 		Mauzac (90 % min), Chenin et Chardonnay	Elevage au moins de 9 mois en cave. Méthode traditionnelle.
Blanquette Méthode ancestrale. 		100 % Mauzac	Réservée aux seuls vins ayant subi une seconde fermentation spontanée en bouteille.
Crémant de Limoux 		Mauzac (60 % min), Chardonnay, Chenin (20 % maxi chacun)	Elevage au moins de 15 mois en cave.
Malepère. 	Bordée au nord par le Canal du Midi, à l'est par l'Aude, la plus occidentale des appellations s'étend sur le pourtour du massif de la Malepère dans le triangle Carcassonne, Limoux et Castelnaudary. Coteaux argilo-calcaires et terrasses graveleuses bordent ce massif gréseux en forme de cône aplati, qui culmine au Mont Naut à 442 mètres.	Le Merlot est le cépage principal puis Cabernet Franc, Cot, Cabernet Sauvignon, Grenache noir, Lladoner Pelut et Cinsault. Rosés : Cinsault, Grenache noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cot, Merlot et Syrah.	A.O.C. depuis 2006. Le rosé est obtenu par saignée, fermentation à basse température.
Cotes du Cabardès. 	Pas moins de six rivières irriguent les pentes de cet amphithéâtre adossé à la Montagne Noire. Orienté plein sud, il domine la Cité de Carcassonne. Cailloux calcaires qui conservent la chaleur. En remontant les pentes, granit puis schiste et gneiss se succèdent.	40 % minimum : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 40 % minimum : Syrah, Grenache 20 % maximum de Cot, Fer Servadou et Cinsaut.	A.O.C. depuis février 1999.

5°3° Les Vins Doux Naturels :


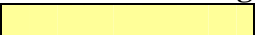

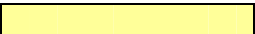
■ **Historique** : Dans l'antiquité, le vin doux naturel était obtenu avec des raisins dont la teneur en sucre était si importante que les levures de fermentation étaient inhibées lorsque la teneur en alcool atteignait 16 à 17°. Le procédé était aléatoire selon les années et les conditions climatiques. Au 13^{ème} siècle Arnaud de Villeneuve, médecin du roi d'Aragon et professeur à l'Université de Montpellier découvrit le mutage: l'ajout d'alcool au moment de la fermentation interrompt celle-ci. Le procédé d'élaboration du vin doux naturel devenait beaucoup mieux contrôlable. Les Templiers, les premiers, développèrent cette technique et rapidement ces vins de liqueur devinrent très populaires dans les cours des royaumes. De plus leur richesse en alcool leur permettait de voyager mieux que les autres. Au 18^{ème} siècle Frontignan avait ses ateliers de bouteille. On dit même qu'on y inventa la Bordelaise. Sous la Troisième République le législateur s'intéressa à réglementer et à protéger les vins doux naturels. En 1898, leur nom apparaît pour la première fois dans une loi, en 1914 la liste des cépages autorisés pour les produire est édictée et dès la fin des années 30, ils bénéficient du régime des A.O.C.

■ Production : Le rendement parcellaire ne peut excéder 28 hl/ha avec des dérogations conjoncturelles en fonction des millésimes. 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 oeuvre. La teneur en alcool finale doit être comprise entre 15 et 18°.

	Muscat de Frontignan	Muscat de Lunel	Muscat de Mireval	Muscat de Saint Jean de Minervois
Superficie	800 Ha	300 Ha	270 Ha	160 Ha
Production	21 848 Hl.	9 847 Hl.	7 565 Hl.	5 639 Hl.
Rendement	27 Hl/ha	33 Hl/ha	28 Hl/ha	35 Hl/ha



Répartition des appellations en hectolitres

Appellations	Situation géographique Géologie	Cépages
Muscat de Lunel. 	Implanté autour de la ville de Lunel, à mi-chemin entre Montpellier et Nîmes. Paysage classique de cailloux roulés sur terre d'argile localisée sur les sommets des coteaux.	Muscat petits grains dit « de Frontignan ».
Muscat de Frontignan. 	Un vignoble situé entre l'étang de Vic et l'étang de Thau près de la commune de Frontignan. Argilo-calcaire en majeure partie. Cailloutis calcaire dominant à l'ouest et au nord. Terrain limono argilo sableux lorsque l'on se rapproche de la Méditerranée.	
Muscat de St Jean de Minervois. 	Une seule commune au nord des Corbières. 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.	
Muscat de Mireval. 	Un vignoble situé au bord de l'étang de Vic près de la commune de Mireval qui relie Montpellier à Sète. Des sols d'origine jurassique avec de nombreux éclats calcaires.	

6° Les accords mets et vins :

■ Conseil de garde : La grande majorité des appellations du Languedoc de couleur blanche et rosé sont à boire jeunes. Pour les vins rouges, il est possible de les garder jusqu'à 10 ans pour les grands millésimes. Pour les muscats, il est possible de les garder jusqu'à 10 ans également mais il est tout de même conseiller de les boire jeunes.

■ Température de service : De 8° à 10° C pour les muscats, même température pour les vins blancs, pour les rouges légers issus de macération carbonique entre 12 et 14 ° C et de 16° à 18° C pour les vins rouges plus puissant.

■ La région compte bon nombre de vins qui sont en pleine renaissance et qui ne demande qu'à être découvert. A l'apéritif, proposez un crémant ou une blanquette de Limoux ou bien encore un vin doux naturel. La région compte bon nombre de spécialités qui ne demandent qu'à être accompagnées avec des vins régionaux : un cassoulet avec un Fitou, des moules un Picpoul de Pinet, un Clape avec une bourride Sétoise... Les fromages quant à eux préféreront le Saint Chinian ou le Faugère.

7° Compléments :

■ L'eau de vie de Faugères: Connue il y a quelques décennies sous le nom de "Fine" Faugères, elle est à nouveau distillée depuis novembre 2000. Contrairement aux Eaux de Vie du Languedoc existante, la distillation à Faugères, sera effectuée, comme elle l'était déjà au début du siècle, par l'intermédiaire d'un alambic Charentais dit "à repasse". Ce procédé, plus long et plus coûteux, donne d'excellents résultats et une grande finesse. Trois ans d'élevage minimum sont obligatoires avant la mise en marché. Ainsi en 2006 la première cuvée de Fine de Faugères a été mise en bouteille et commercialisée.