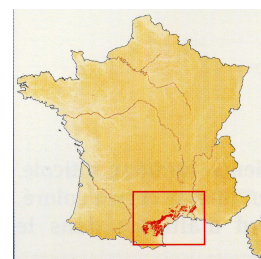


Le vignoble du Languedoc. <http://www.languedoc-wines.com/bienvenue.asp>

- **Superficie** : 41 500 Ha
- **Départements** : l'Hérault, l'Aude, le Gard et les Pyrénées Orientales.
- **Climat** : Dominé par l'influence méditerranéenne, 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.
- **Production** : 2 000 000 Hl
- **Rendement de base moyen** : 48 Hl/Ha

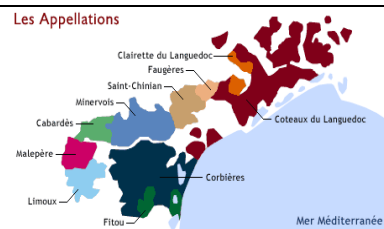


□ **Origine et historique de la vigne** : On a des preuves que la vigne était déjà présente à l'époque préhistorique. Ce sont les grecs qui ont implanté la vigne, les romains l'ont développée, les moines l'ont sauvé. L'ouverture du canal du midi en 1681 favorisa la croissance de la viticulture. Le phylloxéra anéantit le vignoble puis grâce à la méthode des greffons (inventé dans cette région), la production repart. En 1907, de nombreux facteurs socio économiques provoquent des troubles importants. Cela donnera naissance aux caves coopératives et au service de la répression des fraudes. Avec le développement du train et l'indépendance de l'Algérie, le Languedoc se tourne vers une production de masse donc peu qualitatif. Mais depuis 1970, les vigneron ont abandonné le productif au profit du qualitatif.

Principaux cépages blancs			Principaux cépages rouges				
Bourboulenc	Grenache blanc	Clairette	Carignan	Grenache	Syrah	Grenache	Cinsault
■ On utilise aussi en petite quantité le piquepoul et la Rolle			■ On utilise aussi en petite quantité le merlot, le cabernet franc et le cabernet sauvignon.				

□ **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.

□ **Les Principales appellations à retenir** : 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. (Vin Doux Naturel, obtenu par mutage) : Muscat de Lunel, Muscat de Frontignan, Muscat de Saint Jean de Minervois et Muscat de Mireval.



Appellations	Situation géographique	Cépages	Observations
Coteaux du Languedoc. 	Le long du littoral méditerranéen de Narbonne aux confins de la Camargue à l'est et s'appuie aux contreforts de la Montagne Noire et des Cévennes.	Tous.	A.O.C. depuis 1985. 50% de la production sont commercialisées en bouteilles. L'appellation peut être complétée.
Saint Chinian. 	Située au nord-ouest de Béziers dans le département de l'Hérault, au pied du Massif du Caroux et de l'Espinouse.	Grenache, Syrah et Mourvèdre, Carignan, Cinsault, Lladoner Pelut.	Depuis le 12 février 2004, deux appellations communales qui sont Saint-Chinian Berlou et Saint-Chinian Roquebrun.
Clairette du Languedoc. 	Terrasses dominant le fleuve Hérault à 30 Km de la mer.	Clairette.	Production historique, c'est sans doute ce type de vin qu'élaboraient les romains.
Fitou 	Au nord de perpignan.	Carignan, grenache, syrah, Cinsault et Mourvèdre.	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.	Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache et Cinsault. Bourboulenc, Roussanne, Marsanne et Maccabeu.	2005 marque la naissance du cru Corbières Boutenac résultant de la politique de hiérarchisation menée par l'appellation depuis quelques années.
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.	Id.	Détermination stricte de chaque type de vin à l'intérieur de l'appellation pour aboutir à la reconnaissance d'identités (cf. Minervois La Livinière). Travail de recherche sur la production de blancs moelleux.
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.	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, Chardonnay, Chenin.	Elevage au moins de 15 mois en cave.

■ **Conseil de service** : 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 plupart, voir la majorité des vins du Languedoc mérite d'être carafé, ils n'en seront que meilleurs. 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.