

## Languedoc-Roussillon

### Chapitre 1. Localisation

Le vignoble s'étend de Perpignan à Nîmes sur le pourtour méditerranéen, et dans le contrefort des Pyrénées orientales, des Cévennes et de la Montagne noire. Il se sépare en deux zones, le Roussillon qui se situe du côté de l'Espagne, encerclé par les Pyrénées, avec un lien historique à la Catalogne et le Languedoc, beaucoup plus étendu.

### Chapitre 2 : Histoire

Les Grecs puis surtout les Romains développèrent la vigne. Le climat y est particulièrement favorable. Le vin, produit commercial, est implanté près des axes de communication (ports essentiellement). La présence des Pyrénées, des Cévennes et de la Montagne noire, l'absence de cours d'eau importants et facilement navigables limitent le vignoble dans son expansion.

Bien que très ancien, ce vignoble a souffert des guerres de religion qui furent très dures (Catharisme, protestantisme). Éloigné des axes de communication vers les pays du Nord, l'insuffisance de la puissance des villes au niveau religieux, politique et commercial, le Languedoc-Roussillon n'a pas pu avoir le soutien historique qu'ont eu d'autres régions (Bordelais, Bourgogne, Champagne), alors que c'est un des vignobles les plus aptes à produire des vins de qualité en France (adéquation entre l'exigence de la vigne et le climat).

La construction du canal du Midi au XIIe siècle qui permettra un accès à l'océan Atlantique et de nouveaux débouchés commerciaux. Les vigneron profitèrent également de la pénurie de vins qui fut la conséquence de l'hiver particulièrement rigoureux de 1709 qui décima une grande partie des vignes. Le recours au vin méditerranéen fut alors abondant. À cela s'ajouta, à la fin du XIXe siècle, le développement du chemin de fer qui permit d'expédier plus facilement du vin aux mineurs et ouvriers du Nord de la France notamment. Le phylloxéra, dans les années 1870, mit un coup d'arrêt à cette expansion. Après le fléau, une frénésie de replantation s'empara des vigneron. Le rendement pouvait aller jusqu'à 120 hl/ha (moyenne de 20hl/ha en 1873). Les récoltes étaient abondantes, mais les vins légers et sans saveur. En 1900, une récolte volumineuse entraîna la chute des cours. Rajouté au phénomène de surproduction nationale, le cours des vins s'effondra. Il s'ensuivit un soulèvement des vigneron en 1907. Ce mouvement d'une ampleur très forte et qui se diffusa à la Champagne fut pris très au sérieux par l'État, qui décida de lutter contre la fraude et de mettre en place un système d'appellation contrôlée.

Malheureusement, l'image de « petits vins » resta associée au vin du Languedoc. Le redémarrage de la viticulture ne put se faire que grâce à la présence des caves coopératives. Aujourd'hui encore, la coopération représente 75 % des volumes produits. Depuis les années 80, des efforts qualitatifs très importants ont été faits dans cette région. Il a été accompagné par un arrachage massif des vignes. L'accès au rang d'AOC ne s'est faite qu'à partir des années 80 dans la plupart des sous-régions, sauf pour certaines AOC à la mode ou mieux connues tels que Fitou, Banyuls, Maury.

Modification de la superficie en vigne dans le Roussillon :

- 76000 ha en 1882
- 42000 ha en 1891
- 72000 ha en 1935
- 24000 ha en 20

## Chapitre 3. Économie

- 246 000 hectares (2009)
- 30 000 vigneron.
- Premier vignoble français en superficie
- 1/3 production Française 12 millions hl, dont 1,4 million d'AOP.
- 2500 caves particulières.
- 215 caves coopératives.
- 70 000 personnes en Languedoc-Roussillon dont l'activité est lié au secteur viticole.

Vente (Zone Languedoc) : 63% marché français et 37 % à l'export

Production :

- Caves coopératives : 75 %
- caves particulières : 25 %

Les caves coopératives représentent 70 % des superficies et 75 % des volumes répartie et représentent en Languedoc-Roussillon :

- 61 % des AOP
- 85 % de l'IGP pays d'Oc,
- 71 % des autres IGP,
- 52 % des vins de France.

Les caves coopératives très actives développent leur propre organisation pour vendre à une grande échelle et en particulier à l'export (Groupe Val d'Orbieu)

Le Négoce, ancien ou plus récent, s'est spécialisé dans les vins d'entrée et moyen de gamme, avec un fort développement des vins de cépages depuis une vingtaine d'années (Jean-Jean, Skalli).

## Chapitre 4: géographie des terroirs

### Le climat :

Le climat est purement méditerranéen. Les étés sont très chauds, la pluviométrie se caractérise par sa forme orageuse (500 à 600 mm pour le Roussillon). La région souffre fréquemment de sécheresse ce qui peut induire des blocages de maturité.

**Les vents soufflent en moyenne 300 jours par an, dont plus de 100 jours avec violence.**

Ce climat limite les maladies cryptogamiques, en particulier mildiou et pourriture et favorise la mise en place d'une production en agriculture biologique.

### Les sols :

Sur cette grande région, les sols sont très variés, traduisant les mouvements des plaques tectoniques lors de la formation des Pyrénées et des Alpes et la présence de la Méditerranée qui s'est plus ou moins déplacée au cours du temps.

Les sols peuvent être :

- Calcaire
- argilo-calcaire
- terrasses caillouteuses
- schisteux
- sableux
- grès
- marnes...

Dans l'implantation de la vigne, il faut être attentif à la disponibilité en eau pour la plante. Le problème de cette région étant d'avoir accès à l'eau durant la période végétative et d'être protégé des vents violents.

Une étude précise des sols est en cours et permet de mettre en valeur la particularité qu'ils procurent aux vins. Les nouvelles AOC traduisent ce nouvel intérêt pour les sols : Languedoc-terrasse-de-Béziers, Languedoc-grès-de-Montpellier, Corbières-Boutenac..., Minervois-la-Livinière.

Le positionnement en production de masse depuis la fin du 19e siècle, a favorisé l'implantation d'immenses parcelles sur les terres alluvionnaires les plus riches et les plus aptes à produire du volume. Les difficultés de commercialisation du 20 et 21es siècles ont conduit et conduisent encore à un arrachage massif des parcelles les moins qualitatives.

## Chapitre 5 : Les cépages

On trouve tous les cépages méditerranéens, sur le Languedoc-Roussillon. Depuis une trentaine d'années, on note l'augmentation très importante de la place de la Syrah. La diminution du Carignan, la disparition de certains cépages comme l'aramon ou l'Alicante Bousquet.

En rouge :

- syrah
- grenache noir
- mourvèdre
- carignan
- cinsault

Des nouveaux cépages ont été introduits dans les vins de pays : pinot noir, cabernet sauvignon

En blanc :

- muscat
- mauzac
- grenache blanc
- marsanne
- roussanne
- bourboulenc
- maccabeu
- vermentino (ou rolle)
- picpoul

nouveaux cépages introduits (IGP, vins de cépage)

- viognier
- chardonnay
- sauvignon

## Chapitre 6 : AOP, IGP et autres classifications locales

Depuis 2009 les vins de cette région, sont répartis en trois catégories, les vins à appellation d'origine protégée (**AOP**) qui correspondent aux AOC et aux AOVDQS (appellation d'origine vin de qualité supérieure) , les vins à d'indications géographiques protégées (**IGP**)et les vins sans indication géographique (**sans IG**).

- AOP : 36 % du volume
- IGP : 50 %
- sans IG : 14 %

L'appellation Coteaux du Languedoc a été remplacée en mai 2007 par l'AOC Languedoc qui s'étend le long du littoral méditerranéen, de la frontière espagnole jusqu'à Nîmes, en s'appuyant sur les contreforts de la Montagne noire et des Cévennes. La diversité des terroirs et la typicité des vins de l'AOC Languedoc se traduisent par la mise en place d'une hiérarchisation sur trois niveaux : l'appellation régionale Languedoc, les appellations sous-régionales correspondant aux régions pédo-climatiques, et des appellations communales. Je vous conseille de regarder une carte viticole de la région en même temps que vous lisez le nom des différentes appellations pour bien les repérer dans l'espace.

Les vins d'appellation d'origine protégée (**AOP**) :

**Niveau I** : AOP/AOC régionale **Languedoc** (2007).

Tous les vins produits dans l'aire d'OC Languedoc (qui comprend également le Roussillon) peuvent être vendus sous le nom « Languedoc ».

**Niveau II**: AOP/AOC régionale + nom du village

- Languedoc-grès-de-montpellier
- Languedoc-Sommières
- Languedoc-la-clape
- Languedoc-pic-saint-loup
- Languedoc-terrasses-du-larzac
- Languedoc-picpoul-de-pinet
- Languedoc-terasses-de-béziers
- Languedoc-montpeyroux
- Languedoc-saint-georges-d'orques
- Languedoc-pézenas
- Côtes-du-roussillon
- AOP Rivesaltes

### Niveau III: AOP/AOC sous-régionales

- Cabardes
- Clairette du Languedoc
- Corbières
- Faugères
- Fitou
- Limoux :
- Crémant de limoux
- Blanquette de limoux méthode ancestrale
- Malepère
- Minervois
- Muscat de Frontignan
- Muscat de Mireval
- Muscat de Lunel
- Muscat de Saint-Jean de minervois
- Saint Chinian
- Côtes-du-roussillon
- AOP Rivesaltes

### Niveau IV : AOP/AOC sous régionales + nom du village ou crus du Languedoc

- Corbières-boutenac
- Minervois-lalivinière.
- Côtes-du-roussillon-villages-Caramany
- Côtes-du-roussillon-villages-Lesquerde
- Côtes-du-roussillon-villages-Latour-de-france
- Côtes-du-roussillon-villages- tautavel
- Côtes-du-roussillon-villages-les-aspres

### Niveau V: AOP communales

- Collioure
- Banyuls
- Maury

### Niveau VI : AOP /AOC grand cru

- Banyuls grand cru

### Les IGP en Languedoc-Roussillon (ex vins de pays)

Ils sont très nombreux, les plus connues sont :

- IGP méditerranée
- IGP vin de pays d'OC (vins de cépages, 33 cépages autorisés)

### Les Vins de France (ex vin de table)

Le Languedoc-Roussillon reste un grand producteur de vin de France.

### Chapitre 7 : Typicité des vins, particularité de vinification.

Les vins de cette région se caractérisent par leur prix modique. Il figure parmi les vins les moins chers de France, même si le coût des vins haut-de-gamme a fortement augmenté depuis 20 ans.

- **Rouges** : Les rouges sont classiquement à base de plusieurs cépages avec fréquemment 1/3 grenache, 1/3 carignan et 1/3 syrah. On trouve aussi des vins avec une majorité de syrah ou de grenache. Le mourvèdre reste très minoritaire. Les vins sont alcooleux, peu acides, arômes de surmaturité, de fruits rouges, d'épices, de tabac, de raisins macérés dans l'alcool. Les vins sont ronds à charpentés. Prix peu cher à cher.
- **Les rosés** : Ils sont ronds, aromatiques, plus ou moins alcooleux. Les cépages utilisés sont ceux autorisés pour les rouges, on retrouve fréquemment du cinsault, du grenache noir et de la syrah. Ils peuvent être vinifiés par saignée ou par pressée. Le temps de macération dépend du cépage, mais ils sont généralement assez courts, car les cépages sont colorés. La vinification est réalisée en cuve, pas de passage en fût. La production de rosé est moins importante qu'en Provence, mais elle reste forte (Listel)
- **Les blancs** : Ils sont généralement ronds, plus ou moins aromatiques, l'acidité est peu élevée. Les blancs se ramassent assez tôt pour conserver de la fraîcheur, ils sont vinifiés classiquement avec fréquemment des macérations pelliculaires. On trouve dans quelques AOC des blancs de bonne garde (Corbières, minervois) qui peuvent être élevés en barriques.
- **Les vins doux naturels** : Le Languedoc est une grande région à muscat (Mireval, Frontignan, Saint-jean-de-minervois, Lunel). Le Roussillon est une grande région de Vin doux naturels rouges (Maury, Banyuls, Rivesaltes). Les raisins, muscat en blanc et grenache noir en rouge, sont ramassés tardivement (12 à 13°C potentiel) puis mis à fermenter. En plein milieu de la fermentation alcoolique, on mute le vin avec de l'eau de vie d'état à 90% alc.vol. Les VDN seront servis frais 8 à 10°C. Ils titrent environ 15°C. Les VDN rouges peuvent être bus jeunes sur le fruit ou mis à vieillir. Certains subissent une lente oxydation dans des bonbonnes des verres (rancio).
- **Les blancs effervescents** : On trouve de la blanquette et du crémant sur la zone de Limoux qui bénéficie d'un climat plus frais, car situé aux pieds des Pyrénées orientales. Les cépages utilisés sont le mauzac, le chenin et le chardonnay. Les blanquettes sont très aromatiques, les crémants peuvent être très fins. Les cépages sont récoltés assez tôt pour conserver de la fraîcheur. La blanquette est le vin traditionnel à base du cépage mauzac, le crémant est fait selon la méthode traditionnelle pratiquée en champagne.

## Chapitre 8: Association avec des mets

Les vins s'accordent souvent très bien avec la cuisine méditerranéenne. La tomate, l'ail, l'oignon, huile d'olive, les herbes de Provence, l'agneau, la daube, sont faciles à associer avec les vins rouges aromatiques et alcooleux du Languedoc Roussillon. Les rosés, ronds et aromatiques, sont surtout utilisés en été dans la région à l'apéritif et avec les entrées, mais ils peuvent convenir à des viandes blanches, des grillades. Les blancs accompagnent les poissons et crustacés.

Le vin doux naturel est fréquemment consommé en apéritif ou pour les entrées (melon, charcuterie catalane).

La cuisine maghrébine et asiatique, donnent des associations intéressantes avec les vins du Languedoc Roussillon et du pourtour méditerranéen en général (surtout quand ils contiennent de la syrah et du mourvèdre).

## Bibliographie / Sources :

- Le midi du vin de la crise à l'ambition Jean-pierre Juge - Ed Loubatières - 2002
- Vins du Sud-ouest et des Pyrénées - Pierre Casamayor - Ed Daniel Briand-Robert Laffont - 1983
- Itinéraire des vins du Midi Pyrénéen - Christian Béringuier - Ed Université toulouse le Mirail - 1985
- Le Vin - André Dominé - Ed Place des victoires - 2003
- Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Editions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- La vie quotidienne des paysans français au 17ième siècle - Pierre Goudert - Hachette - 1982
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000

Sur internet :

- Comité interprofessionnel des vins du Languedoc : [www.languedoc-wines.com](http://www.languedoc-wines.com)
- Comité interprofessionnel des vins du Roussillon: [www.vinsduroussillon.com](http://www.vinsduroussillon.com)
- Cours École du vin muscadelle ([www.ecole-muscadelle.fr](http://www.ecole-muscadelle.fr)) 2011
- INAO : institut national des appellations d'origine : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)
- France Agrimer : [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)
- Wikipedia (histoire chemin de fer, révolte des vigneronns du Languedoc)

